

## ANTIPASTI STARTERS

**Selezione di salumi e formaggi DOP del territorio, serviti con piadine, tigelle e mostarde pregiate** 1-7-10

*Selection of cold cuts and cheeses from the region served with piadine, tigelle and fine chutneys* € 18,00

**Carpaccio di manzo con granella di nocciole, capperi e scaglie di parmigiano reggiano** 8

*Beef carpaccio served with hazelnut crumb, capers, and parmesan cheese flakes* € 10,00

**Girello di vitello al punto rosa con salsa tonnata** 3-4-12

*Vitel tonn * € 12,00

**Gamberi saltati con zucchine in due consistenze e pomodorini confit** 2-7

*Shrimp with double texture of zucchini and confit tomatoes* € 11,00

**Flan di zucchine e patate con crema di parmigiano reggiano** 

*Zucchini and potatoes flan with parmesan cheese sauce* € 9,00

## PRIMI PIATTI FIRST COURSE

**Lasagna tipica Bolognese** 1-3-7-9


*Traditional Bolognese lasagna* € 13,00

**Tagliatelle fatte in casa al rag  bolognese** 1-3-7-9

*Homemade Tagliatelle pasta with Bolognese meat sauce* € 13,00

**Tortellini fatti in casa in brodo di cappone** 1-3-7-9


*Homemade tortellini in a clear capom broth* € 14,00

**Tortelloni ripieni di zucca e amaretto con gorgonzola e gocce di aceto balsamico** 1-3-7-8-12 

*Tortelloni pasta stuffed with pumpkin and macaroon with gorgonzola cheese and balsamic vinegar* € 13,00

**Tagliolini con cozze e vongole del Mar Adriatico e scaglie di bottarga di muggine** 1-3-4-14

*Tagliolini pasta with mussels and clams and muggine bottarga* € 14,00

**Spaghetti al pomodoro rosso datterino e al pomodoro giallo del Piennolo DOP** 1 

*Spaghetti pasta with red and yellow tomatoes* € 11,00



# GURME'

RESTAURANT

## SECONDI PIATTI MAIN COURSE

**Cotoletta alla petroniana con spicchi di patate al forno** 1-3-7  
*"Petroniana style" veal loin cutlet with parmesan cheese and Parma ham served with baked potatoes* € 18,00

**Tagliata di manzo alla griglia servito con verdure grigliate di stagione** 3-7  
*Grilled sirloin beef with a seasonal grill vegetable* € 19,00

**Trancio di salmone al forno servito con fagiolini e patata mantecata al olio EVO** 4-7-8-9  
*Salmon served with green beans and mashed potatoes* € 19,00

**Hamburger di manzo (200 gr) con pomodoro, scamorza affumicata, pancetta alla piastra, insalata, cetriolini e cipolla rossa caramellata, servito con patate al forno** 1-7  
*Beef hamburger (200 gr) with tomato, smoked scamorza cheese, grilled bacon, salad, pickles and caramelized red onion, served with baked potatoes* € 19,00

**Parmigiana di melanzane** 7  
*Eggplant parmigiana* € 15,00



## DOLCI DESSERTS

**Tiramisù classico** 1-3-7  
*Classic tiramisù* € 6,00

**Zuppa inglese con salsa al cioccolato** 1-3-7  
*Trifle with chocolate sauce* € 6,00

**Insalata di frutta fresca con pallina di gelato alla crema** 1-3-7  
*Fresh fruit salad with an ice cream scoop* € 6,00

**Cheesecake cioccolato e arancia con biscotto all'amaretto** 1-3-5-6-7-8  
*Cheesecake with chocolate and orange and amaretto biscuits* € 6,00

