GURMÈ
RESTAURANT

ANTIPASTI
STARTERS

Selezione di salumi del territorio, Parmigiano Reggiano 24 mesi e squacquerone DOP, serviti con piadine, tigelle e miele d'acacia 1-7-10

Selection of cold cuts from the region, Parmesan cheese and squacquerone cheese DOP served with piadine, tigelle and acacia honey *€18,00*

Carpaccio di manzo con radicchietto di campo ed emulsione di alici e olio evo 4

Beef carpaccio served with radicchio and anchovies olive oil emulsion *€11,00*

Capesante su crostone di pane tostato al burro, crema di melone cantalupo e polvere di prosciutto crudo affumicato 1-7-14

Scallops served on crunchy bread toasted with butter, melon sauce and dried parma ham *€ 13,00*

Sformatino di zucchine e fiori di zucca con crema di burrata 3-7

Flan of zucchini and zucchini flowers with burrata cheese sauce *€10,00*

PRIMI PIATTI
FIRST COURSE

Lasagna tipica Bolognese 1-3-7-9

Traditional Bolognese lasagna €13,00

Tagliatelle fatte in casa al ragù 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 capon broth €14,00

Ravioli di pesce bianco in umido con crema di pane e gocce di aglio arrostito 1-3-4-7-9

Ravioli pasta stuffed with ragout white fish served on bread cream and drop of roasted garlic €13,00

Gnocchetti di patate al pomodorino rosso datterino e basilico 1-3-4-7

Potatoes gnocchi with red datterino tomatoes and basil € 11,00

SECONDI PIATTI
MAIN COURSE

Cotoletta alla petroniana cotta nel brodo di cappone servita con patate al forno 1-3-7

"Petroniana style" veal loin cutlet with parmesan cheese and Parma ham cooked in the capon of broth served with baked potatoes €18,00

Tagliata di manzo alla griglia servita con rucola croccante e scaglie di grana 3-7

Grilled sirloin beef with rocket salad and grana padano cheese €20,00

Polpo su crema di piselli, pomodorini confit e cipolla rossa 7

Octupus on pea cream, tomoatoes confit and red onion €20,00

Parmigiana di melanzane 1-7-8-9

Eggplant parmigiana €15,00

DOLCI
DESSERTS

Tiramisù classico 1-3-7

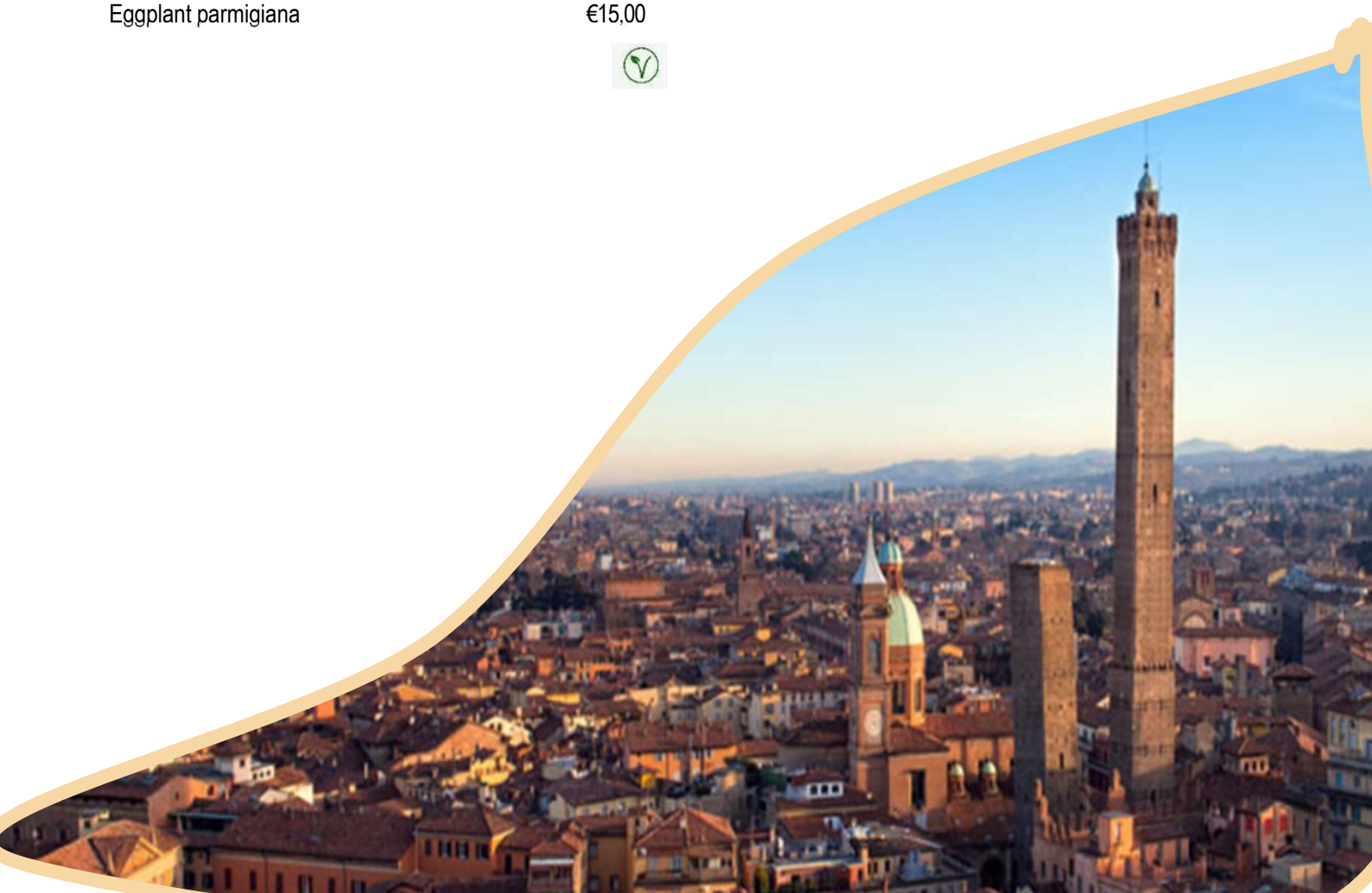
Classic tiramisù € 6,00

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 and a homemade wafer € 6,00

Bavarese all'albicocca con salsa al cioccolato e granella di amaretto 1-3-7-8

Apricot Bavarian with chocolate sauce and amaretto biscuits € 7,00