



Menù

Antipasti

Alternativo

- Crudo di Parma
- Arrosto di Tacchino all' Ortolana
- Cannoli di Bresaola con Ricotta e Porcini
- Involtino di Lardo Pancettato con Sedano e Pecorino

Alla Frutta

- Crudo di Parma
- Spiedini di Melone e Kiwi
- Barchetta di Ananas e Cornice di Carambola

In Carpaccio

- Crudo di Parma
- Girello di Vitello alle Erbe
- Bresaola all' Emulsione di Olio e Limone
- Filetto di Maiale ai Pomodori Secchi
- Coppa ai Funghi

Gronki

- Crudo di Parma
- Coppa
- Soppresata
- Salsiccia
- Zeppoline
- Filetto di Maialino locale,
- Funghi alla Brace
- Mozzarellina Locale
- Involtino di speck
- Crostini
- Melanzane e zucchine rigate

Preparazioni e Abbinamenti (*Stagionale*)

- Rollè di Mozzarella alle Erbe
- Fesa di Tacchino con Pomodori secchi e Prezzemolo
- Carpaccio di Bresaola con Avocado e Insalatina di Funghi

Primi

Piatto Unico

- Maccheronara e Carne “al Sugo”

IL Piatto “Forte”

- Trittico di Pasta fatta in Casa

Al Forno*

- Crêpes al Tris di Funghi
- Tegamino di Pasta Fresca
- Cannelloni alla Rustica
- Pasticcio di Tagliatelle
- Elicoidali con Melanzane e Salsiccia
- Lasagnette alla Classica
- Orecchiette Gratin con Funghi e Salsiccia

Sfiziosi

- Paccheri di Gragnano ai Porcini
- Strascinati al Pachino e Parmigiano
- Trofie con Radicchio e Pancetta
- Ravioli al Tartufo e Funghi
- Garganelli con Burro Salvia e Noci
- Fusilli alle Punte di Asparagi
- Orecchiette alla Boscaiola

Classici

- Cavatelli e Fagioli
- Ravioli al Ragù di Carne
- Orecchiette e Salsiccia
- Gnocchetti alla Sorrentina
- Fusilli Saltati in Padella

**su ordinazione*

Secondi

Dal Forno*

- Maialino al Cartoccio con Patate Novelle
- Arista di Maiale
- Noce di Vitello al Pepe Verde
- Brasato di Vitello all' Aglianico
- Agnellino agli Aromi
- Scaloppine "Millemodi"

Dal Ragù

- Trittico di Agnello, Maiale e Vitello
- Bracioletta di Vitello
- Costine di Agnello e Maiale

Dalla Brace

- Agnello
- Costine di Agnello
- Bistecca di Vitello
- Fiorentina di Vitello (all' Etto)
- Bistecca di Maiale
- Costine di Maiale
- Salsiccia
- Misto di Carne

Dalla Padella

- Sfritta di Maiale con Peperoni all'Aceto di Casa
- Straccetti di Vitello con Pomodorini e Rucola
- Baccalà alla "Ualanegna"
- Cacciatore di Coniglio, Pollo, Faraona (Min. 2 Porzioni)

**Su Ordinazione*

Contorni

Classici

- Misticanza di Insalate Verdi
- Patate Fritte
- Patate al Forno*
- Patate Saltate in Padella con Peperoni Cruschi
- Piselli alla Francese
- Papacelle Saltate con Briciole di Pane Raffermo*
- Insalata di Pomodori e Peperoni Verdi
- Broccoli Saltati in Padella*

Sfiziosi

- Misto di Verdure Pastellate
- Involtini di Melanzane*
- Riccioli di Carote all' Aceto Balsamico
- Misto di Radicchio, Carote e Rucola

Corposi

- Mozzarella di Bufala, Radicchio e Olio Tartufato*
- Mais, Pomodori e Mozzarella
- Parmigiana di Melanzane*
- Zucchine Ripiene*
- Pomodori Ripieni*

**Su Ordinazione e a seconda del Periodo*

Formaggi

- Misto di Caciocavallo e Pecorino Locali
- Parmigiano a Tocchetti
- Scamorza Arrosto
- Mozzarella di Bufala (250 gr.)*
- Caciocavallo
- Pecorino Romano
- Caciocchiato
- Ricottina Locale
- Parmigiano, Pecorino, Noci e Miele
- La "Caprese di Bufala"*

**Su Ordinazione e a seconda del Periodo*

Dessert

Le Mousse

- Creme Fredde alla Frutta*
- Mousse di Ricotta
- Mousse al Cioccolato
- Mousse al Limone
- Crema Catalana

La Pasticceria Secca

- Torroncini alle Noci
- Dolcetti di Pasta di Mandorle

La Pasticceria Fresca

- Mignon Misti
- Fondente al Cioccolato

Le Crostate

- Alla Frutta o alle Creme*
- Alle Marmellate
- Alla Ricotta

I Semifreddi

- Ricotta e Pere
- Al Cioccolato
- Cioccolato e Vaniglia
- Nocciola e Cioccolato
- Yogurt e Fichi
- Profiteroles al Cioccolato
- Rollè al Cioccolato Bianco

**Su Ordinazione Possibilmente ad inizio Pasto*