



## *Per iniziare... Entrée dalla cucina*

*Gaspacho con le sue verdure croccanti € 9,00*

*Fiori di zucca castellati, con ricotta pancetta affumicata  
e olio allo zenzero € 10,00*

⊗ *Insalata di gamberi con frutta fresca, secca  
e verdure € 12,00*

⊗ *Sashimi di salmone marinato, avocado  
e salsa yogurt € 13,00*

⊗ *Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi € 5,00*

⊗ *Prosciutto di Parma 30 mesi € 11,00*

⊗ *Culatello di Zibello Dop 24 mesi € 14,00*

⊗ *Salame di Felino € 9,00*

⊗ *Delizia di Parma*

*(Prosciutto, Coppa Piacentina, Salame di Felino  
e Parmigiano Reggiano) € 10,00*

*Torta Fritta (Pane fritto, specialità di Parma) € 3,00*

⊗ *Piatto Gluten - Free*



*Paste & Co.*

*Gnocchetti sardi, pesto di mandorle, limone e  
crumble al basilico € 10,00*

*Fusilli ai due pomodori, melanzane e ricotta salata € 10,00*

*Tonnarelli alla carbonara con seppie CBT € 12,00*

 *Timballo di riso carnaroli alla parmigiana  
con salsa Parmigiano Reggiano e spalla cotta € 11,00*

*Maltagliati con salsa zafferano, zucchine e speck € 11,00*

 *Piatto Gluten-Free*



## *Secondi di terra e di mare*

*Tagliata di Tonno in pane panko e salsa esotica € 16,00*

⊗ *Baccalà cotto a bassa temperatura,  
con crema di friggitelli e porri croccanti € 15,00*

⊗ *Roast- beef di manzo con scarola saltata € 13,00*

*Filetto di maiale bardato, maionese ai lamponi  
e patate arrostiti €12,00*

⊗ *Controfiletto di manzo, olio EVO alle erbe  
con insalata e patate € 16,00*

## *Dall'orto*

*Zucchine alla scapece € 5,00*

⊗ *Scarola ripassata con olive taggiasche e pomodorini € 6,00*

⊗ *Patate arrostiti € 5,00*

⊗ *Insalata mista € 5,00*

⊗ *Piatto Gluten-Free*



## *Dolci e dolcezze*

*Crema di gelato fatta da noi € 6,00*

*Cestello di gelato fatta da noi (3 porzioni) € 16,00*

*Cestello di gelato fatta da noi (3 porzioni) completo,  
con cioccolato fuso, amarene Fabbri e Parigine € 22,00*

*Cheesecake con amarene Fabbri e scaglie di cioccolato € 6,00*

*Millefoglie scomposta con crema chantilly  
e confettura di albicocche € 6,00*

*Fondente al cioccolato con cuore morbido  
e salsa al cocco € 6,00*

*Carpaccio d'ananas e sorbetto agli agrumi € 5,00*

*Gelato del giorno fatto da noi € 6,00*

*Accompagnate il vostro dolce con un vino da dessert  
da € 5,00 a € 7,00 al bicchiere*

*Per eventuali intolleranze e per informazioni dettagliate sugli ingredienti contenuti in ogni  
piatto, rivolgersi al personale di sala.*

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti  
potrebbero essere surgelati o provenire da congelamento tramite abbattimento.*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o cotto è stato sottoposto a trattamento di  
bonifica preventiva per mezzo di abbattimento; il prodotto quindi  
potrebbe essere mantenuto a - 18° c*



## ***IL PIACERE DELLA PIZZA, SOLO ALLA SERA***

***Margherita € 8,00***

*Pomodoro, mozzarella, basilico*

***Quattro stagioni € 11,00***

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, carciofi, olive*

***Diavola € 10,00***

*Pomodoro, mozzarella, salame piccante*

***Napoli € 10,00***

*Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano*

***Marinara € 9,00***

*Pomodoro, capperi, acciughe, olive, origano, aglio*

***Alto Adige € 11,00***

*Pomodoro, mozzarella, speck, brie*

***Crudaïola € 10,00***

*Mozzarelline, misticanza, pomodorini, parmigiano  
e glassa al balsamico*

***Sbuffo € 12,00***

*Pomodoro, mozzarella, Funghi, cotto, e crudo fuori cottura*

***Pala farcita € 36,00***

*(scegliere massimo tre gusti dalla lista)*

*Chef Executive: Francesco Ziveri*

*In sala: Mauro Fontana e Leonora Renzi*

*In cucina: Chef Eleonora Ratti, Alberico Volzone e Mouldi Yagoubi*



## *Per i piccoli*

*\* Pasta al pomodoro € 6,00*

*\* Pasta in bianco € 5,00  
con olio evo o al burro fuso*

*Cotoletta con patatine fritte € 8,00*

*⊗ Hamburger con patatine fritte € 8,00*

*Nuggets di pollo e patatine fritte € 8,00*

*Primo e Secondo € 12,00*

*\*\* anche senza glutine*

*⊗ Senza glutine*