

.....Menu degustazione noi e La Roccia... € 18,00

*Prosciutto crudo di Parma –Salame Felino
Tortelli d'erbetta
Stracotto di manzo con polenta fritta*

Menu degustazione mare € 32,00

*Salmone affumicato (trucioli di ciliegio) con spuma allo yogurt
Paccheri al tonno fresco con salsa all'origano
Gallinella di mare con purea di melanzane e pomodoro ripieno
dessert*

Antipasti

<i>Prosciutto crudo di Parma Salame Felino</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Culatello di Zibello D.O.P.</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Cocktail di coniglio marinato con crema di patate e cialda di parmigiano</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Insalata di funghi porcini freschi con valeriana</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Sformato alle zucchine leggermente piccante con misticanza</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Millefoglie di pasta di pane con funghi porcini stufati in olio d'oliva</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Salmone affumicato(trucioli di ciliegio) con spuma allo yogurt</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Terrina tiepida di astice con olio al finocchietto</i>	<i>€ 12,00</i>

Primi piatti

<i>Tortelli d'erbetta alla Parmigiana</i>	€ 8,00
<i>Ravioli di faraona con spuma di parmigiano</i>	€ 10,00
<i>Orzo perlato mantecato alla pasta di salame con salsa al vino bianco ed erbe fritte</i>	€ 9,00
<i>Risotto ai porcini freschi</i>	€ 10,00
<i>Gnocchi di zucca con ricotta affumicata</i>	€ 9,00
<i>Cappellotti di pasta verde ai funghi porcini in zuppetta di porcini e patate</i>	€ 10,00
<i>Paccheri al tonno fresco con salsa all'origano</i>	€ 10,00
<i>Spaghetti alla chitarra con gamberi rossi di sicilia</i>	€ 10,00

Secondi piatti

<i>Filetto di manzo gratinato al prosciutto crudo di Parma con tortino di patate</i>	€ 15,00
<i>Funghi porcini fritti e alla griglia</i>	€ 12,00
<i>Braciola di vitello alle erbe con tortino di peperoni</i>	€ 14,00
<i>Coscia di faraona allo zenzero, il suo petto cotto rosa, cialda alla frutta secca e gelatina alla menta</i>	€ 14,00
<i>Entrecôte di manzo (piemontese) con chips di patate</i>	€ 16,00
<i>Gallinella di mare con purea di melanzane e pomodoro ripieno</i>	€ 15,00
<i>Filetto di rombo ai porcini freschi</i>	€ 15,00

Chef Maurizio Morini