



presso **Best Western Classic Hotel**

ANTIPASTI

LE TIGELLE Euro 11,00

Tigelle Reggiane con crescenza aromatizzata (rosmarino, rucola, pepe nero) e lardo di colonnata

IL TERRITORIO STAGIONATO Euro 13,00

Prosciutto crudo di Parma Dop 24 mesi, Coppa stagionata, Salame di Felino DOP.

CAPONATA DI VERDURE AL BASILICO CON STRACCIATELLA PUGLIESE Euro 11,00

CESTO DI PROSCIUTTO CROCCANTE CON FLAN AI FUNGHI E CREMA DI PARMIGIANO Euro 12,00

INSALATINA DI VITELLO Euro 11,00

Vitello arrosto cotto rosa con salsa demi-glace alla senape in grani

PRIMI PIATTI

I CAVATELLI Euro 13,00

Cavatelli fatti in casa con funghi porcini del territorio con julienne di menta

LASAGNETTA LEGATA Euro 12,00

Lasagna al radicchio rosso brasato e scamorza affumicata con speck tirolese

CAPPELLETTI IN BRODO DI CAPPONE Euro 12,00

Cappelletti della tradizione reggiana

RISOTTO ALLA ZUCCA E MANDORLE CROCCANTI Euro 11,00

Risotto mantecato al parmigiano e mandorle tostate

TORTELLI VERDI REGGIANI Euro 12,00

Tortelli reggiani al burro e salvia

SECONDI PIATTI

GUANCIALINI DI MAIALE Euro 13,00

Guancialini di maiale brasati su polenta bianca alla griglia

FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI SALE AL LIME Euro 15,00

Filetto di branzino con patate arrosto

SUPREMA DI POLLO IN CBT ALLE ERBETTE Euro 12,00

Petto di pollo cotto a bassa temperatura con macedonia di verdure e salsa guacamole

TAGLIATA DI SCOTTONA IRLANDESE Euro 15,00

Tagliata di manzo con le sue verdure alla griglia

SPALOTTO DI VITELLO Euro 16,00

Spalotto di vitello al ginepro e moscato con zucca caramellata

FORMAGGI

DEGUSTAZIONE DI PARMIGIANO Euro 11,00

Parmigiano Reggiano Dop 12 e 24 mesi precollinare - Parmigiano Reggiano DOP da vacche Antica Razza Bruna

DOLCI Euro 6,00

TARTELLETTA ALLE MELE CON SALSALIA ALLE CASTAGNE

TORTINO AL CIOCCOLATO MORBIDO CON SALSALIA ALLA VANIGLIA

CREMA AL MASCARPONE CON MOU AL CAFFE'

CHEESE CAKE CON SALSALIA AI FRUTTI DI BOSCO

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA E CIOCCOLATO