

ANTIPASTI

- Prosciutto di Parma 24 mesi "Zuarina" con gnocchino fritto -glutine, latte, arachidi- **8**
- Selezione di salumi affettati (*Prosciutto Parma 24, salame, coppa, mortadella*) con gnocchino fritto **8**
-glutine, latte, arachidi-
- Culaccia "Rossi" con giardiniera di Morgan in olio e gnocchino fritto -glutine, latte, arachidi- **10**
- Lasagnetta di melanzane piccantina -latte- **6**
- Tortino di patate con salsa ai formaggi, cipolla caramellata e pancetta croccante -latte, uova- **6**
- Flan di zucca con fonduta di pecorino, noci, glassa d'aceto balsamico e mostarda mantovana **6**
-latte, uova, frutta a guscio, senape-
- Cupolina di polenta con fonduta di fontina Valdostana e misto di funghi -latte, sedano- **6**
- Burratina Bio con acciughe del Cantabrico (sc.50gr), pomodorini confit e pane tostato **12**
-latte, glutine, pesce-
- Tartare di salmone* Norvegese "BALIK" leggermente affumicato, con riccioli di burro, pane tostato e granella di pistacchio di Bronte -pesce, latte, glutine, frutta a guscio- **12**

PRIMI PIATTI

- Lasagne al forno -uova, glutine, latte, sedano, solfiti- **9**
- Maccheroni al pettine al ragu' di coniglio -glutine, uova, sedano, latte- **9**
- Gramigna "sporcafaccia", panna e salsiccia -glutine, uova, latte- **9**
- Tagliatelle al ragù di faraona e carciofi* (o a richiesta al ragu' di carne) -glutine, sedano, latte, uova- **9**
- Pappardelle alla boscaiola -glutine, uova, latte, sedano- **9**
- Tagliolini alla carnetta d'anatra -glutine, uova, latte, sedano- **9**
- Risotto mantecato salsiccia (in bianco), crema di sedano e glassa d'aceto Balsamico -latte, sedano- **9**
- Tortelli di spinaci* e ricotta al burro fuso e parmigiano -latte, glutine, uova- **9**
- Tortelli di zucca* al soffritto Gonzaghesco di pomodoro e cipolla -latte, glutine, uova, frutta a guscio, senape- **9**
- MaccheroModa 2.0 in crema di Parmigiano e Prosciutto di Parma -uova, glutine, latte- **9**
- Tortellini alla panna o in crema di Parmigiano -uova, glutine, latte, sedano- **12**

*Alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione e indicati con asterisco

SECONDI PIATTI

- Garretto di Vitello disossato, cotto a bassa temperatura agli aromi, con patate al forno -sedano- **12**
- Tagliata di pollo al limone e basilico al tegame con flan di spinaci -latte, uova- **10**
- Guancialino di maiale cotto a bassa temperatura al misto di funghi con polenta -sedano- **12**
- Filetto di Manzo all'aceto balsamico con cipolline -latte, solfiti- **18**
- Maialette (costine) in salsa bourbon con purè di patate -latte, sedano- **12**
- Tagliata di Manzo con patate al forno **14**
- Lombatina d'agnello* cotta a bassa temperatura agli aromi di cucina con carciofi **16**
- Baccalà cotto a bassa temperatura melanzane e pomodoro con fagiolini saltati -pesce, sedano- **14**
- Battuta cruda di Vitellone "Fassona Piemontese" con salsa di senape di Dijon in grani, giardiniera di Morgan e pane tostato -glutine, senape- **12**
- Carpaccio di Spada "leggermente affumicato" con petali di cipolla viola dolce di Morgan, uvetta e pinoli su letto di valeriana -pesce- **14**
- Selezione di Formaggi con mostardina Mantovana -latte, senape- **10**

DOLCI

- "Mattata" biscotto, mascarpone e cioccolato -latte, glutine, uova- **5**
- Sfogliatina con crema pasticcera e gianduia -latte, glutine, uova, frutta a guscio- **5**
- Zuppa inglese -latte, glutine, uova- **5**
- Tortino di mele con gelato al fiordilatte -latte, glutine, uova- **5**
- Torta Barozzi "quella vera" con mascarpone fresco -latte, uova, arachidi, frutta a guscio, soia- **6**
- Salame al cioccolato con zabaione al passito -uova, latte, glutine, frutta a guscio- **5**
- Opera al caffè e cioccolato con zabaione al passito -latte, uova, alcool, frutta a guscio, glutine- **5**
- Pera cotta a bassa temperatura in salsa vino rosso con gelato di crema -glutine, latte, uova, solfiti- **5**
- Semifreddo stracciatella con crema inglese, crumble di amaretti e amarene allo sciroppo -latte, glutine, uova, solfiti, frutta a guscio, soia- **5**

Gentile cliente, nonostante gli allergeni siano indicati, non esiti comunque a chiedere ai nostri addetti l'esatta composizione del piatto da lei scelto. La nostra cucina non fruisce di ambienti separati dedicati alla preparazione di prodotti senza allergeni, quindi non possiamo garantire l'assenza di contaminazione nei nostri preparati.