

## ANTIPASTI

- Prosciutto di Parma 24 mesi "Zuarina" con gnocchino fritto -glutine, latte, arachidi- **8**
- Culaccia "Rossi" con pera, gorgonzola Dop e gnocchino fritto -glutine, latte, arachidi- **13**
- Lasagnetta di melanzane piccantina -latte- **6**
- Flan di zucca con fonduta di crema di Parmigiano, julienne di porro fragrante e glassa d'aceto balsamico **6**  
-latte, uova, frutta a guscio-
- Tortino di patate, con fonduta di formaggi, cipolla caramellata e pancetta croccante -latte, uova- **6**
- Carpaccio di Fassona, misticanza e peperoncini a goccia dolci **10**
- Insalata valeriana con mela, spalla di S.Secondo, aceto balsamico di Modena e scaglie di Parmigiano **8**  
-latte-
- Burratina Bio con acciughe del Cantabrico (sc.50gr), pomodorini confit e pane tostato **13**  
-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- **13**

## PRIMI PIATTI

- Maccheroni al pettine al ragu' di coniglio -glutine, uova, sedano, latte- **10**
- Gramigna "sporcafaccia", panna e salsiccia -glutine, uova, latte- **10**
- Tagliatelle alla zingara (peperoni, melanzane, pancetta e peperoncino) o al ragu' -glutine, sedano, latte, uova, solfiti- **10**
- Tagliolini ai pomodorini freschi piccanti con pecorino stagionato grattugiato -glutine, uova, latte- **10**
- Risotto mantecato ai funghi porcini, prosciutto e piselli -latte, sedano- **10**
- Tortelli di spinaci\* e ricotta al burro fuso e parmigiano -latte, glutine, uova- **10**
- Tortelli di zucca\* al soffritto Gonzaghese (o al burro fuso e Parmigiano)-latte, glutine, uova, sedano, frutta a guscio **10**
- MaccheroModa 2.0 in crema di Parmigiano e Prosciutto di Parma -uova, glutine, latte- **10**
- Tortellini alla panna (o in crema di Parmigiano) -uova, glutine, latte, sedano- **12**
- Spaghetti "Felicetti" al farro, crema di latte, acciughe del Cantabrico, pane tostato grattugiato e pomodorino confit -sedano, glutine, latte- **10**

*\*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 all'aceto balsamico con purè -sedano, latte- **12**
- Filetto di Manzo rosmarino e salvia con finocchi pastellati **18**
- Maialette (costine) in salsa bourbon con purè di patate -latte, sedano- **12**
- Tagliata di Manzo con patate al forno **14**
- Costolette d'agnello\* in doppia cottura agli aromi di cucina con carciofi **16**
  
- Roast-beef con radicchio tardivo di Morgan sott'olio e scaglie di Parmigiano -latte- **12**
- 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 fragole -latte, glutine, uova- **5**
- Zuppa inglese -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**
- Krumiri "originali ROSSI" con zabaione al passito -latte, uova, glutine, solfiti- **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.*