

Rispetto della Cultura Gastronomica e della Terra

45€

Culatello D.O.P 30 mesi "Famiglia Rossi" con pan brioches caldo alle noci e composta di pere Abate

Calzagatto Emiliano con guanciale croccante su fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi

Tortellini del dito mignolo in brodo di cappone "Az. Agricola S.A.E"

Tagliatelle al ragù di manza Frisona

Cotechino "Az. Agricola S.A.E" in galera su lenticchie con purè di patate e zabaione all'amaretto

Zuppa inglese Espresso in tazza

Dolci Frivolezze

Visere le Stagioni

55€

Crema tiepida di funghi Porcini con ricotta vaccina al forno e lamelle di tartufo nero

Carciofo alla Giudìa su crema di patate e pomodoro essiccato

Riso qualità Carnaroli di Carpi alla zucca gialla con coriandoli di guanciale e Oro Nero "Acetaia dei Nipoti"

Nocetta di vitello al suo sugo sull'ovetto al tartufo nero

Tagliata di cervo riserva "La Mandria" su cime di broccoli e riduzione al Merlot

Millefoglie al mascarpone e castagne con ovetto dolce

Dolci Frivolezze

Azioni fatte di Valori e Amori

40€

Frivolezze di Parmiggiano Reggiano 24 Mesi "Matricola 300"

Carpaccio di cervo riserva "La Mandria" marinato agli agrumi su schiacciatina tiepida di patate alle erbe e pomodoro essicato

Riso qualità Carnaroli di Carpi al Parmiggiano Reggiano 24 mesi e gocce di Oro Nero "Acetaia Dei Nipoti"

Agnolotti aperti ricotta vaccina con spinaci, burro e salvia

Pollastra ruspante Az. Agricola "S.A.E" alla brace di quercia su misticanza di campo e Oro Nero "Acetaia Dei Nipoti"

Gelato di latte crudo con vaniglia e gocce di Saba

Menu elaborato esclusivamente con prodotti delle aziende di Famiglia:

Az. agr. SAE, caseificio Matricola 300, Acetaia dei Nipoti, Az. faunistica La Mandria

Menù Piccoli Clienti

10€

Tortellini in brodo / Tagliatelle al ragù di manza Frisona

Cotoletta con patate / purè

Gelato