

PARMA
ROTTA

*Sconto del 10%
sul take away*

Per gustare i nostri piatti



PRODOTTI DEL TERRITORIO

- Culatello d.o.p. 24 mesi di stagionatura (Spigaroli).....€ 20,00
 Prosciutto di Parma 30 mesi di stagionatura (Ponte Romano).€ 18,00
 I Prestigiosi di Parma sono un assortimento
 dei salumi più tipici di Parma:
 prosciutto, culatello, salame, coppa, pancetta.....€ 18,00
 Parmigiano Reggiano 24 mesi.....€ 7,00

IN ALTERNATIVA

- Focaccina di nostra produzione con ricotta montata al limone,
 pesto e pomodorini confit.....€ 18,00
 Tartelletta salata, ratatouille di verdure e fondo vegetale.....€ 18,00
 Carpaccio di filetto di Angus marinato ed affumicato,
 gel al lime e sfere di parmigiano croccanti.....€ 20,00
 Lumache Helix Pomatia alla bourguignonne (1/2 dozzina).....€ 17,00
 Finta ciliegia di foie gras
 pan brioche, blue di capra e gel alle amarene.....€ 25,00
 UP! l'idea è mia, il salmone è di Cerati.
 cuore di filetto di salmone affumicato,
 acqua di pomodoro, olio al basilico e cipolla di Tropea in agrodolce.....€ 25,00
 Selezione di formaggi.....€ 25,00





LE NOSTRE PASTE TUTTE FATTE IN CASA

Tortelli tipici di Parma con ricotta vaccina e erbe.....	€ 17,00
Caramelle ripiene di prosciutto, aceto balsamico invecchiato 30 anni, melone fresco e la sua salsa.....	€ 18,00
Strozzapreti al pomodoro riccio di Parma e basilico.....	€ 17,00
Tagliolino all'uovo alla scapece, stracciatella e chips di zucchine al basilico	€ 18,00
Risotto "Riserva San Massimo" mantecato al caprino, lime e pepe di Sichuan	€ 18,00
Lasagna classica al ragù di Angus.....	€ 17,00

DALLA CUCINA

Roast beef di schiena di bue irlandese cottura a brace di legna con misticanza.....	€ 30,00
Controfiletto di cavallo, salse ai tre peperoni, mille foglie di patate e jus di cavallo.....	€ 30,00
Tartare di filetto di Angus Irlandese.....	€ 35,00
Tomahawk di vitello panato, crocchette di patate alle erbe e maionese al pomodoro.....	€ 45,00
Punta di vitello ripiena alla parmigiana.....	€ 25,00
Coscia d'oca ai due tempi al vapore in sottovuoto cuoce con il suo grasso, sale, erbe aromatiche e spezie poi finito al forno con patate cipolla.....	€ 35,00
Stinco di maiale cotto ai due tempi, al vapore in sottovuoto senza aggiunta di grassi solo sale ed erbe aromatiche poi finto al forno con patate arrosto.....	€ 30,00



TAGLI PREGIATI A BRACE DI LEGNA

E' il frutto di una ricerca maniacale su ogni tipo di razze, per arrivare alla selezione che trovate nel menù:
carni tra le più pregiate al Mondo, Black Angus, Fassona Piemontese e maiale Iberico proposte nei vari tagli.

Notate bene che le fiorentine, costate e tomahawk verranno quantificate a peso

**Tutte le carni vengono accompagnate da
patate arrosto e verdure spadellate**

- Fiorentina Austria (peso circa 1 kg x € 9,00 all'etto).....circa € 90,00
- Fiorentina Piemonte (peso circa 1 Kg x € 9,50 all'etto).....circa € 95,00
- Costata Black Angus (peso circa 8 hg x € 7,50 all'etto).....circa € 60,00

- Tomahawk di Black Angus Irlandese
(peso circa 1 kg x € 9,00 all'etto).....circa € 90,00
- Ribeye di Black Angus (350g)..... € 40,00
- Chateaubriand servito con salsa bernese (min. x2 cad 60,00) ...€120,00
- Filetto di bue Irlanda.....€ 40,00
- Schiena di bue Irlanda (cottura al sangue)
(minimo x 2 cad. € 40,00).....€ 80,00
- Segreto di Patanegra Iberico.....€ 30,00

Il maiale "Tigrinto" Az.Curanatura

Una nuova razza completamente italiana che viene allevata allo stato brado tra le province di Mantova, Modena e Verona; si caratterizza per l'alimentazione ricca di omega 3

- Tomahawk.....peso circa 8 hg x € 5,50 all'etto = circa. € 44,00



DALLA GRIGLIA A BRACE DI LEGNA

**Tutte le carni vengono accompagnate da
patate arrosto e verdure spadellate**

Tagliata di bue di Angus Irlandese.....	€ 30,00
Hamburger di Angus irlandese alla brace di legna, pane di nostra produzione, scamorza affumicata, maionese al tabasco e rosti di patate.....	€ 32,00
Agello allo "scottadito" al timo.....	€ 30,00
Costine di maiale spuntatura di schiena.....	€ 25,00
Mezzo pollo (Miroglio)al mattone marinato con olio, sale e pepe.....	€ 25,00
Arrosticciata di carni: pollo, costine di maiale, salsicce, agnello, tagliata di bue, patate arrosto (minimo x 2 cad € 35,00).....	€ 70,00

I CONTORNI

Verdure alla griglia.....	€ 8,00
Pinzimonio di stagione.....	€ 15,00

Il tutto condito con ottimi olii extravergine, aceti di vino, aceti balsamici e sali dell'Himalaya





Gentili clienti,

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazioni dei piatti presenti in menu.

Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Confidiamo nella Vostra discrezione per l'utilizzo di telefoni cellulari. Ricordiamo che non è permesso fumare all'interno del locale: il nostro personale vi indicherà le aree riservate ai fumatori

In questo esercizio si serve anche acqua potabile trattata e gassata ai sensi del comma 5 art.13 D.lgs.181/03.

Chiediamo gentilmente di richiedere il conto al tavolo e di avvisare se necessitate di fattura.

Servizio....€ 4,00