



*Sconto del 10%
sul take away*

*Per gustare i nostri piatti
comodamente a casa*



PRODOTTI DEL TERRITORIO

Culatello d.o.p. 24 mesi di stagionatura (Podere Cadassa).....€ 20,00

Prosciutto di Parma 30 mesi di stagionatura (Ponte Romano).€ 17,00

I Prestigiosi di Parma sono un assortimento
dei salumi più tipici di Parma:
prosciutto, culatello, salame, coppa, pancetta.....€ 16,00

Parmigiano Reggiano 24 mesi.....€ 6,00

IN ALTERNATIVA

Focaccina di nostra produzione con mortadella e straciatella€ 16,00

Pepite di fegato grasso d'anatra
Pan brioche alle castagne e funghi porcini.....€ 25,00

Lumache Helix Aspersa alla bourguignonne (1/2 dozzina).....€ 17,00

TARTUFO BIANCO TUBER MAGNATUM PICO

Piccola tartare di filetto di Angus Irlandese al tartufo bianco.....€ 30,00

Crostone al tartufo bianco: fusione di parmigiano e
tartufo su crostone al forno.....€ 50,00

Uova in cocotte, gratin di patate e tartufo bianco.....€ 50,00

Tagliolini al tartufo bianco.....€ 50,00

Risotto al tartufo bianco.....€ 50,00





LE NOSTRE PASTE TUTTE FATTE IN CASA

Tortelli tipici di Parma con ricotta di vaccina e erbe.....	€ 15,00
Tortelli di zucca, mostarda e amaretti.....	€ 15,00
Anolini (con stracotto) in brodo di manzo e gallina	€15,00
Lasagna classica al ragù di Angus.....	€15,00
Cannoncini di prosciutto e rucola saltati in padella, pomodori secchi e crema di parmigiano.....	€ 15,00

DALLA CUCINA

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.....	€ 28,00
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.....	€ 28,00
Coscia di coniglio "Azienda Miroglio" in porchetta, bietola saltata e giardiniera invernale.....	€ 22,00
Pollo nostrano "Azienda Miroglio" in salmì con patate.....	€ 22,00
Trippa alla parmigiana.....	€ 18,00





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

Fiorentina Austria (peso circa 1 kg x € 8,00 all'etto).....circa € 80,00

Fiorentina Piemonte (peso circa 1 Kg x € 8,50 all'etto).....circa € 85,00

Costata Black Angus (peso circa 8 hg x € 6,50 all'etto)...circa € 52,00

Tomahawk di Black Angus Irlandesecirca € 80,00
peso circa 1 kg x € 8,00 all'etto = circa € 80,00

Ribeye di Black Angus (350g)..... € 35,00

Chateaubriand servito con salsa bernese (min. x2 cad 50,00) € 100,00

Filetto di bue Irlanda.....€ 33,00

Schiava di bue Irlanda (cottura al sangue)
(minimo x 2 cad. € 32,50).....€ 65,00

Segreto di Patanegra spagnolo: costato di maiale.....€ 28,00

Tomahawk Iberico.....(peso circa 400 gr x € 9,00 all'etto) circa...€ 36,00



DALLA GRIGLIA A BRACE DI LEGNA

Tagliata di bue di Angus Irlandese.....	€ 22,00
Hamburger di Angus Irlandese alla brace di legna formaggio fuso e cipolla caramellata.....	€ 25,00
Lombo di agnello marinato al timo servito con patate arrosto.....	€ 25,00
Costine di maiale spuntatura di schiena.....	€ 20,00
Mezzo pollo al mattone marinato con olio, sale e pepe.....	€ 20,00
Arrosticciata di carni: pollo, costine di maiale, salsicce, agnello, tagliata di bue, patate arrosto (minimo x 2 cad € 30,00).....	€ 60,00

I CONTORNI

Verdure alla griglia.....	€ 5,00
Patate al forno.....	€ 5,00
Pinzimonio di stagione.....	€ 10,00

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 al tavolo: 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....€ 3,00