



*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 carciofi.....€ 17,00  
 Scaloppa di fegato grasso d'anatra con  
 Mandarino candito, salsa di nocciola e pan brioch.....€ 25,00  
 Lumache Helix Aspersione alla bourguignonne (1/2 dozzin.....€ 17,00  
 Piccola tartare di filetto di Angus Irlandese, con carciofi,  
 scaglie di parmigiano e tuorlo d'uovo.....€ 20,00  
 Crema di zucca con salsa al taleggio, cima di rapa frita,  
 mandorle tostate e crackers fatti in casa.....€ 16,00





## LE NOSTRE PASTE TUTTE FATTE IN CASA

Tortelli tipici di Parma con ricotta vaccina e erbe.....	€ 16,00
Tortelli di zucca, mostarda e amaretti.....	€ 16,00
Tagliatelle all'uovo con ragù di lumache, timo e polvere di sedano .....	€ 17,00
Cannoncini ripieni di prosciutto con carciofi e crema di parmigiano.....	€ 16,00
Anolini (con stracotto) in brodo di manzo e gallina.....	€ 16,00
Lasagna classica al ragù di Angus.....	€ 16,00

## DALLA CUCINA

Tartare di filetto di Angus Irlandese.....	€ 35,00
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
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
Trippa alla parmigiana.....	€ 18,00
Spadellata di carciofi con prezzemolo e aglio, servita con polenta tostata.....	€ 18,00
Frittura di carciofi in olio sempre fresco.....	€ 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 Irlandese .. .....  
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

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

Segreto di Patanegra spagnolo: costato di maiale.....€ 28.00

### Il maiale "CuraNatura"

Una nuova razza completamente italiana che viene allevata allo stato brado tra le province di Mantova, Modena e Verona e che si caratterizza per lo sviluppo, durante la cottura, di omega 3

Tomahawk.....peso circa 8 hg x € 5,00 all'etto = circa. € 40,00



## DALLA GRIGLIA A BRACE DI LEGNA

Tagliata di bue di Angus Irlandese.....	€ 22,00
Hamburger di Angus irlandese alla brace di legna formaggio fuso, carciofi e pane artigianale tostato.....	€ 27,00
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 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....€ 3,00