

# *Il Menù di Stagione*

## *L'autunno*

### *Il bancone dei salumi*

#### ***La selezione dei nostri salumi***

*Prosciutto (Vescovi), salame (Bocchi), coppa, (Bocchi ) pancetta (Ferriere), mortadella (Palmieri), strolghino (Bocchi)*

#### ***Prosciutto crudo di Parma***

*(Vescovi) stagionatura minima 26 mesi*

#### ***Culatello***

*(Bocchi) stagionato min. 24 mesi*

#### ***Spalla cotta***

*calda S.Secondo Frati con la nostra mostarda*

#### ***La nostra giardiniera***

*in olio extra vergine di oliva*

#### ***Parmigiano Reggiano***

*26 mesi (caseificio Lanfredini Salsomaggiore)*

#### ***Polentine fritte***

*con lardo pesto, pancetta e gorgonzola*

# *Piatti d'inizio*

## ***Torretta di melanzane 2006***

*alla Parmigiana, mantecato di bufala, crema di prezzemolo*  
sake consigliato: Hatsumago Densho

## ***Insalatina novella 2013***

*con gamberi rosa, scampo e totanetti leggermente scottati,*  
*emulsione agli agrumi, ginger*  
sake consigliato: "Hyashibori", daiginjo

## ***Scaloppa di foie gras 2020***

*su pan brioche, spadellata di frutta in agrodolce*  
sake consigliato: 'Stella' daiginjo

## ***Lumache alla bourguignonne 2021***

*crema di patate al tartufo, tuorlo d'uovo croccante, broccoli*  
sake consigliato: Yukikoibana

## ***Tartare di tonno obeso***

*servita con sorbetto al frutto della passione, chips di zenzero e*  
*wasabi*  
sake consigliato: 'Stella' daiginjo

# *Primi piatti*

## ***Tagliolini di soli rossi d'uovo 2008***

*pasta di salame, cipolla dolce di Tropea e pomodorini secchi*

sake consigliato: Hatsumago Densho, honjozo

## ***Savarin di riso 2000***

*alla parmigiana con spalla cotta e crema di parmigiano*

sake consigliato: Dewanoyuki, kimoto

## ***Tortelli di zucca***

*con amaretti e mostarda*

sake consigliato: "Hyashibori", daiginjo

## ***Agnolotti 2010***

*ripieni di castagne e brasato, cipollina e bacon croccante al  
rosmarino*

sake consigliato: Yukikoibana

## ***Spaghetti quadrati 2021***

*olio, aglio, prezzemolo, alici fresche peperoncino e pancrocante*

sake consigliato: Yukikoibana

## ***Gnocchi di patate di montagna***

*bisque di scampi, molluschi e crostacei, peperoncino*

sake consigliato: Pink Kappa

## ***I nostri Pisarei e faso' - terre di confine***

*con le cotiche (antica ricetta della tradizione piacentina)*

sake consigliato: Kuromatsu

# Secondi

***Coscia d'oca in lunga cottura alle erbe di campo 2012***  
*Calvados e pepe di Sechuan , insalatina e patate al forno*  
sake consigliato: kuromatsu

***Pancia di maialino di Segovia 2021***  
*millefoglie di patate, cremoso ai funghi, profumo di rafano fresco*  
sake consigliato: Pinkappa

***Controfiletto di manzo 2021***  
*pera e riduzione al Porto, Yorkshire pudding e gravy*  
sake consigliato: Dewanoyuki, kimoto

***Il nostro turbante di branzino 2019***  
*indivia spallata al balsamico, uvetta, pinoli*  
*specchio di pomodorini, capperi, olive nel suo fumetto.*  
sake consigliato: Pinkappa

***Polpo baby del Mediterraneo 2008***  
*croccante con cipolla e peperone caramellati, salsa di prezzemolo*  
sake consigliato: Kuromatsu

***Guancialino di maiale brasato***  
*polenta tenera di Storo, mostarda di verdure, carpaccio di*  
*finocchio marinato all'arancia*  
sake consigliato: Pinkappa

***Battuta di carne San Faustino 2006 scamone crudo piemontese***  
*battuto al coltello e condito secondo una nostra ricetta di verdure*  
*marinate*  
sake consigliato: 'Stella' daiginjo

***I crostacei e molluschi in court bouillon***  
*mezzo astice, 2 gamberi rosa, 1 scampo, 1 seppia, 1*  
*tentacolo, pinzimonio di verdure*

## ***I Dessert***

### ***Coppa spagnola***

*Gelato alla crema, Zabaione, crema inglese, crumble, meringa, amarene*  
*sciropate*

### ***Parmigiano Reggiano 30 mesi***

*( caseificio Lanfredini, Salsomaggiore )zabaione con gocce di balsamico*

### ***Cubano piccante***

*Sottile cialda croccante al cacao, ripiena di mousse al cioccolato 75%,*  
*salsa dolcepiccante di habanero, bom bom di gelato alla crema e cacao*

### ***Zuppa inglese tradizionale***

*salsa vaniglia un ciuffo di panna montata*

### ***Ambrogetta***

*frollino di pasta ovis molis, mousse di caprino, frutti di bosco*

### ***Dolceautunno***

*mousse di castagne con le sue briciole, cialda di caramello al pepe di sichuan e*  
*rosmarino, coulisse di cachi*

***sbrisolona con zabaione***

***Formaggi***

*dall'Italia e dalla Francia marmellate e mostarda*

***Il gelato e il sorbetto di nostra produzione***

*crema e limone mantecato con Carpigani a spirale*

Ricordiamo ai gentili ospiti che  
la cucina del ristorante chiude  
alle ore 21:30  
e la sala alle ore 24:00