

I piatti riportati di seguito sono stati appositamente modificati per incontrare le esigenze di coloro che presentano intolleranze al glutine.

The dishes of this menu have been modified to satisfy the needs of a gluten free diet.

ANTIPASTI *STARTERS*

* **Tentacoli di polpo** cotti a bassa temperatura, salsa verde, giardinetto di verdure

Octopus tentacles cooked at low temperature, green sauce, mixed vegetables

€ 16.00

* Tartare di **gambero rosa**, yogurt salato, sedano al ghiaccio, dressing al lime

Shrimp tartar, salted yogurt, ice cold celery, lime dressing

€ 18.00

Culatello di cotenna di Langhirano

Culatello ham from Langhiranno

€ 16.00

Il Culatello di Langhirano è un prodotto per palati raffinati che si aspettano di ritrovare gli antichi sapori in cui la profumata peculiarità delle parti magre esalta i ricordi della tradizione parmense. E' ottenuto dalla coscia fresca di suino maturo italiano scelto dopo attenta selezione di allevamenti per produzioni tipiche. Tutte le fasi, a partire dalla salagione fino alla stuccatura, sono tipiche della cultura norcina di Langhirano.

If you ask an Italian amateur of cold cuts to name the best, his answer will probably be -- with no hesitation at all -- Culatello. The word culatello means "little backside" and refers to the fact that culatello is made from the major muscle group one finds in a prosciutto seasoned and lightly salted, stuffed into a pig's bladder, tied to give it a pear-like shape, and then hung 8-12 months to cure in farm buildings in the Bassa Parmense, not far from the Po River.

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Spaghetti gluten free con i muscoli sgusciati

Spaghetti with mussels

€ 16.00

Mesciua: zuppa di legumi e farro della Garfagnana all'extra vergine

Mesciua: legume soup e spelt from Garfagnana with extra virgin olive oil

€ 12.00

Le **Pennette di mais** alla bolognese come in Emilia

Penne of corn with Bolognese sauce

€ 16.00

Verdure di stagione alla griglia

Grilled seasoned vegetables

€ 11.00

INFORMAZIONE SULLA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI O DEI LORO DERIVATI CONSIDERATI ALLERGENI:

Nelle nostre preparazioni possono essere utilizzate sostanze o prodotti che potrebbero provocare allergie o intolleranze, per qualsiasi dubbio vi preghiamo di contattare il nostro personale il quale è preparato per consigliarvi. In mancanza di pesce fresco sarà servito pesce congelato di alta qualità.

INFORMATION ABOUT THE PRESENCE IN THE FOOD OF TECHNOLOGICAL INGREDIENTS OR ADDITIVES WHICH MAY BE CONSIDERED AS ALLERGENS:

Substances or products which may cause allergies or intolerances can possibly be used in our food preparations, for additional information ask our staff who are prepared to advise you. In the absence of fresh seafood, high quality frozen fish will be served

* *In queste portate vengono utilizzati prodotti surgelati di altissima qualità solo in mancanza di reperibilità del prodotto fresco*

* *In these dishes high quality frozen foods are used only in the absence of fresh product availability*

SECONDI PIATTI *SECOND COURSES*

Guancia di vitello, polenta rimacinata a pietra e carciofo alla romana

Veal cheek, polenta and artichokes cooked "alla romana"

€ 22.00

La **parmigiana** di melanzane classica

Classic Aubergine Parmigiana

€ 16.00

Orata di lenza all' "Acquapazza"

Sea Bream cooked all' "Acquapazza"

€ 22.00

DESSERT

Variazione di **Gelato** artigianale

Home made Ice-cream with a twist

€ 9.00

Dessert della Casa Gluten Free

Home made Dessert Gluten Free

€ 10.00

Composta di frutta di stagione

A compote of seasonal fruit

€ 9.00

Cuciniamo unicamente per il piacere sottile e personale di scorgere sui vostri volti espressioni di profondo compiacimento. Solo in questo modo siamo capaci di trascinarvi dentro le sublimazioni della nostra arte, e da ciò, traiamo impagabile soddisfazione.

Our passion for cooking comes from the subtle and personal pleasure of seeing expressions of deep delight on your faces. Only in this way are we able to lure you into the sublimation of our art, and from this we derive priceless satisfaction.

Francesco Parravicini
Executive Chef