




Gli antipasti

Crudo di Parma e mozzarella di bufala 
Euro 10,00

Melone, speck e mandorle 
al caramello salato
Euro 10,00

Salmone marinato con tartare di pesche 
finocchi e lime
Euro 12,00


** Le portate contrassegnate con “*” potrebbero essere preparate con prodotti surgelati, a seconda della stagione.*



Tutti i piatti sottolineati contengono alimenti che potrebbero provocare allergie o intolleranze di cui al Regolamento UE n° 1169 del 25/10/2011





Rivolgersi al personale per consigli

I primi piatti e le zuppe

Risotto alla crema di formaggi 
e bouquet di funghi* trifolati
Euro 12,00

Calamarata al ragù di melanzane  
e acqua di provola
Euro 10,00

Sedanini tricolore conditi a freddo 
con pomodorini, olive, capperi e basilico
Euro 10,00

Gnocchetti in salsa allo zafferano  
e julienne di prosciutto croccante
Euro 10,00

Zuppa di verdure al basilico
Euro 10,00



* Le portate contrassegnate con “*” potrebbero essere preparate con prodotti surgelati, a seconda della stagione.


Tutti i piatti sottolineati contengono alimenti che potrebbero provocare allergie o intolleranze di cui al Regolamento UE n° 1169 del 25/10/2011




Rivolgersi al personale per consigli


Le carni

Cotoletta di vitello alla milanese con patate al forno  
Euro 22,00

Filetto di manzo ai funghi* 
Euro 23,00

I pesci

Pesce spada* alla piastra 
con insalatina di finocchi
Euro 22,00

Il pescato del giorno (grigliato, in umido 
oppure al forno) con verdure al vapore
Euro 23,00

* Le portate contrassegnate con "*" potrebbero essere preparate con prodotti surgelati, a seconda della stagione.



Tutti i piatti sottolineati contengono alimenti che potrebbero provocare allergie o intolleranze di cui al Regolamento UE n° 1169 del 25/10/2011





Rivolgersi al personale per consigli

Le verdure e i formaggi

Panachè di verdure al vapore
Euro 8,00

Composizione di verdure grigliate con  
brie e grissini
Euro 10,00

Insalatona mista con farro, pollo croccante 
pomodori, mais e olive
Euro 14,00

Caprese di mozzarella di bufala e pomodoro 
Euro 10,00


Insalata mista
Euro 6,00




Tutti i piatti sottolineati contengono alimenti che potrebbero provocare allergie o intolleranze di cui al Regolamento UE n° 1169 del 25/10/2011






Rivolgersi al personale per consigli

I dolci

Crostata alla crema al limone e amarene   
Euro 7,00

Tramezzino di torta al cioccolato   
e gelato allo zenzero
Euro 7,00

Tortino morbido alla frutta   
Euro 7,00


Tutti i piatti sottolineati contengono alimenti che potrebbero provocare allergie o intolleranze di cui al Regolamento UE n° 1169 del 25/10/2011




Rivolgersi al personale per consigli

Appetizers

Parma ham and “Buffalo’s milk mozzarella” 
Euro 10,00

Melon, smoked ham and almonds with 
salted caramel
Euro 10,00

Marinated salmon with peach, fennel 
and lime salad
Euro 12,00

**The courses marked with an “*” could be prepared with frozen ingredients, due to seasonal availability*

The following underlined items contain substances that may cause allergy or intolerances as per EU Regulation n° 1169 dated 25 october 2011



Feel free to ask the staff for suggestions


First courses and soups

Risotto with cream cheese and mushrooms* 

Euro 12,00

Macaroni with aubergine ragout and  
smoked “scamorza cheese” cream

Euro 10,00

Tricolor pasta salad with tomatoes, olives 
capers and basil

Euro 10,00

Potato dumpling with  
saffron sauce and crispy Parma ham

Euro 10,00

Vegetables soup with basil

Euro 10,00


* The courses marked with an “*” could be prepared with frozen ingredients, due to seasonal availability


The following underlined items contain substances that may cause allergy or intolerances as per EU Regulation n° 1169 dated 25 october 2011




Feel free to ask the staff for suggestions


Meats

Veal cutlet "Milanese style" with  
baked potatoes
Euro 22,00

Tenderloin beef with mushrooms* 
Euro 23,00

Fishes

Grilled swordfish* with fennel salad 
Euro 22,00

Fresh fish (grilled or baked or stewed) 
with steamed vegetables
Euro 23,00

* The courses marked with an "*" could be prepared with frozen ingredients, due to seasonal availability


The following underlined items contain substances that may cause allergy or intolerances as per EU Regulation n° 1169 dated 25 october 2011





Feel free to ask the staff for suggestions

Vegetables and salads

Panachè of steamed vegetables
Euro 8,00

Grilled vegetables with soft cheese  
and breadsticks
Euro 10,00

Mixed salad with spelled, crunchy chicken 
tomatoes, corn and olives
Euro 14,00

“Buffalo’s milk Mozzarella” and tomatoes 
Euro 10,00

Mixed salad
Euro 6,00

The following underlined items contain substances that may cause allergy or intolerances as per EU Regulation n° 1169 dated 25 october 2011



Feel free to ask the staff for suggestions

Fruit and desserts

*Tartlet with lemon cream and
sour cherries*



Euro 7,00

*Slice of chocolate cake with
ginger ice cream*



Euro 7,00

Soft cake with fruit



Euro 7,00

The following underlined items contain substances that may cause allergy or intolerances as per EU Regulation n° 1169 dated 25 october 2011



Feel free to ask the staff for suggestions

