

Edizione
Inverno

MENU

I TRE PORCELLINI



ANTIPASTI

SALUMI

"PARMA & PARMA"

Selezione di prosciutto crudo di Parma stagionato oltre 24 mesi e parmigiano reggiano stagionato oltre 27 mesi
12,00 euro

CULATELLO

Culatello DOP di Zibello - la tradizione della Bassa
15,00 euro

TAGLIERE MISTO

con panfritto e assortimento dei nostri salumi
12,00 euro

SPALLA COTTA NATURALE '60

taglierino di Spalla artigianale
8,00 euro

ACCOMPAGNAMENTI

Panfritto
3,50 euro

Giardiniera
5,00 euro

Parmigiana di melanzane
8,00 euro

Polentina frita con lardo di maiale nero
10,00 euro



IL VINO DA ABBINARE

per azzerare le distanze

calice bianco *4,00 euro*

calice rosso *4,00 euro*



PER GLI AMICI

Gran tagliere formato XXL con una nostra selezione di salumi per due e degustazione di formaggi per uno
30,00 euro

I NOSTRI FORMAGGI

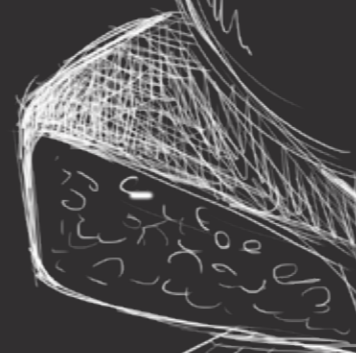
secondo la stagionalità dei prodotti



LA BURRATA E IL MARE

12,00 euro

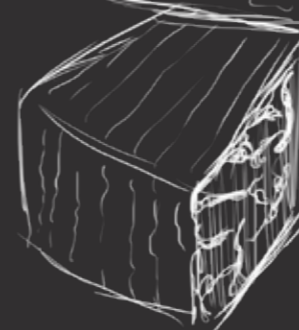
Burrata pugliese con (uno a scelta):
- sgombro in filetto
- alici marinate
- salmone rosso selvaggio affumicato



IL TAGLIERE DELLE ALPI

10,00 euro

Tra le tome, i formaggi di malga e di alveo prodotti da artigiani che prediligono i pascoli alle stalle e che seguono la stella polare della tradizione



IL TAGLIERE BLU

10,00 euro

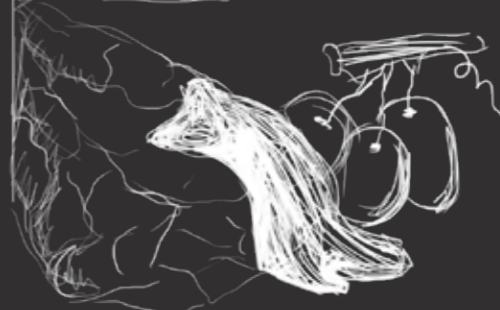
Per gli amanti degli erborinati d'autore abbiamo scelto piccoli produttori di montagna



SELEZIONE 5 FORMAGGI

10,00 euro

plateau di cinque dei nostri formaggi serviti con le confetture fresche leggermente senapate che prepariamo in abbinamento

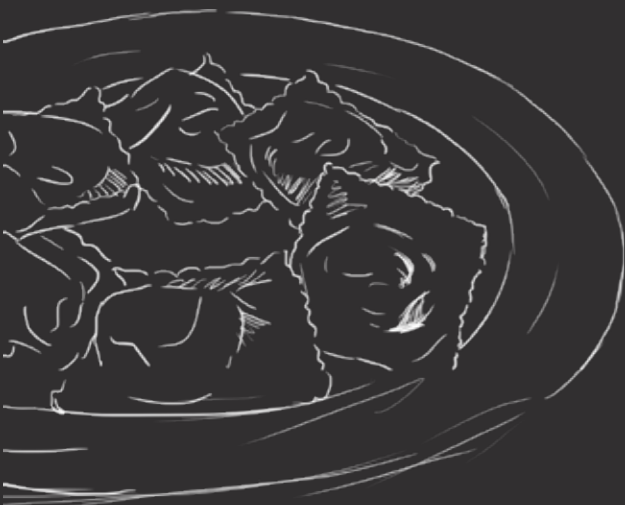


I PRIMI PIATTI

LA TRADIZIONE DI PARMA

ANOLINI 12,00 euro
con ripieno classico di stracotto di manzo e verdure, serviti in brodo di manzo, gallina e cappone

TORTELLI DI ERBETTE 11,00 euro
con ripieno di ricotta di prima scrematura, erbette novelle e parmigiano di montagna



I CLASSICI DELLA CASA

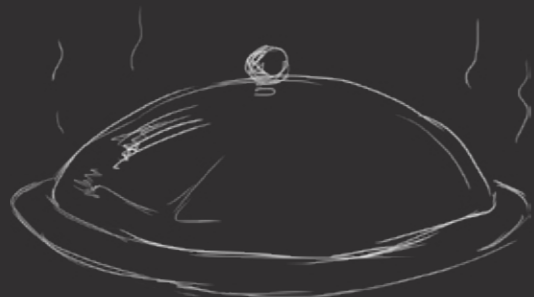
**CASERECCI AL RAGÙ
DI PASTA DI SALAME** 10,00 euro
pasta di semola arrotolata fatta in casa con ragù di sola pasta di salame fresco

**SPAGHETTI ALLA CHITARRA
IN SAVOR** 10,00 euro
pesto di mele e noci saltato con un filo di burro, sempre fatto al momento

SPAGHETTONI FRESCHI 12,00 euro
con culatello Dop e scaglie di parmigiano



Chiedici il **PIATTO
DEL GIORNO!**



I SECONDI PIATTI



**HAMBURGER
DI VERDURE** 12,00 euro
con i suoi contorni (secondo vegetariano/vegano)

TARTARA DI MANZO 12,00 euro
preparata al momento con pomodori semi secchi in extravergine, senape in grani e tuorlo d'uovo

VECCHIA DI CAVALLO 12,00 euro
tipico piatto della tradizione. Sempre fatto al momento. Cipolla, peperoni spellati, patate rosolate e pomodoro con pesto di cavallo

TAGLIATA DI MAIALE NERO 15,00 euro
cottura a bassa temperatura e finito alla griglia

TAGLIATA DI MANZO 16,00 euro

E I CONTORNI

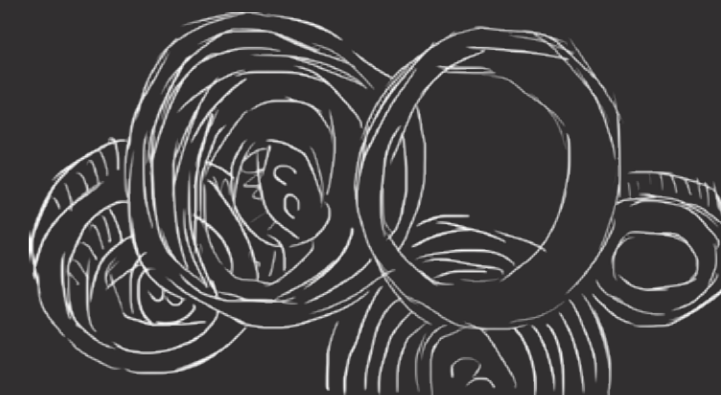


Patate arrosto 3,50 euro

Patate fritte 3,50 euro

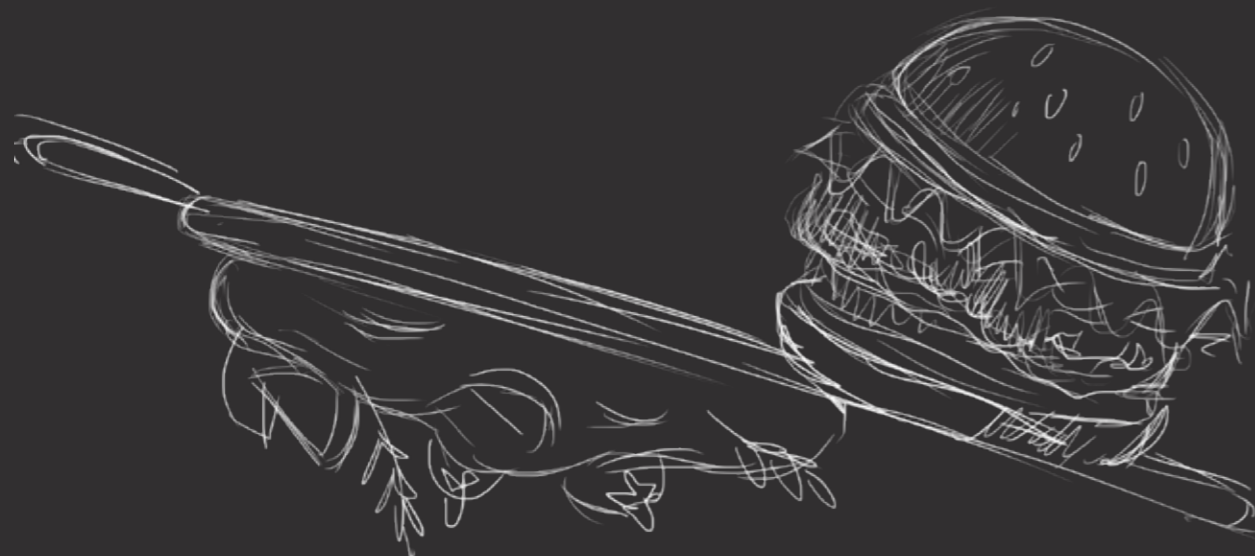
Insalata mista 3,50 euro

Verdure alla griglia 5,00 euro



PIZZE GOURMET E HAMBURGER

<p>HAMBURGER con il nostro pane speciale e hamburger di romagnola o pezzata italiane biologiche preparati al momento</p>	<p>CLASSICO 9,00 euro Hamburger con pomodoro, insalata, cipolle caramellate, bernese alle 5 spezie</p>	<p>B & GRILL 10,00 euro con insalata, pomodoro a fette, hamburger di manzo razza marchigiana e verdura alla griglia</p>
	<p>MALEDETTO TOSCANO 10,00 euro Hamburger con spallaccio toscano croccante alla griglia, insalata, pomodoro, bernese alle 5 spezie</p>	<p>DEVIL MAN 10,00 euro Hamburger di marchigiana, pancetta, cipolle caramellate, pasta di peperoncino piccante</p>
	<p>CHEESEBURGER 10,00 euro con insalata, pomodoro a fette, hamburger e formaggio caldo fondente</p>	<p>BARBABLU 10,00 euro Hamburger con gorgonzola, insalata, miele</p>



<p>PIZZA GOURMET con grani antichi Bio, cereali bio 100% italiani e lievito madre - nuovo formato singolo e rotondo</p>	<p>MARGHERITA CLASSICA 8,00 euro Pomodoro, mozzarella e basilico</p>	<p>ROASTBEEF E CARCIOFI 12,00 euro con pomodoro, crema di mozzarella e roast beef</p>
	<p>CAPRESE 8,00 euro Con pomodoro fresco a fette, mozzarella a fette e basilico</p>	<p>GRILL 12,00 euro con pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia e cipolla caramellata</p>
	<p>BIANCA '60 10,00 euro Con mozzarella e spalla cotta artigianale dopo la cottura</p>	<p>ANTICO DI PARMA 14,00 euro Pomodoro, mozzarella e Prosciutto Crudo 36 mesi allevato all'aperto</p>
	<p>NAPOLI - PARMA 10,00 euro Con pomodoro, mozzarella, alici Rizzoli in salsa piccante e origano</p>	<p>IL RE DELLA BASSA 14,00 euro Pomodoro, mozzarella, Culatello di Zibello dop e scaglie di parmigiano</p>

LISTA DELLA SPESA

Si informano i Signori clienti, che nei nostri menù possono essere presenti sostanze allergeniche (All.2 R.U.E 1169/2011 e s.m.i.) dovute alla molteplice varietà dei piatti presenti nei nostri menù, alle numerose preparazioni nell'arco della stessa giornata, e ai numerosi ingredienti utilizzati.

Conseguentemente non escludiamo l'assenza totale di tali sostanze allergeniche anche nei piatti dove non sono previste o dove non sono esplicitamente indicate nell'elenco ingredienti.

PERTANTO:

Per allergie e intolleranze alimentari, per le quali si richiede l'esclusione totale di uno o più sostanze, si faccia sempre riferimento agli chefs per essere indirizzati a piatti preparati a parte.

Grazie.

Salumi, formaggi, gelati, sorbetti, come indicati da fornitori.

GLI ALIMENTI POSSONO ESSERE CONGELATI ALL'ORIGINE.

Nostre Preparazioni:

Pani:

farine di grano tenero 0,1, integrali, di farro, di segale, di cereali. Pasta madre, lievito di birra fresco, lievito essiccato, olio extravergine, latte di avena, vino bianco, sale di Cervia, rosmarino, semi da panificazione: di lino, chia, sesamo, papavero, amaranto, secondo ricetta specifica.

Crocchette di patate: patate fresche, flocchi di patate disidratati, prezzemolo, sale, gorgonzola stagionato, burro, pane, uova.

Parmigiana: melanzane fresche grigliate, pomodoro, sedano, carote, cipolle, extravergine, parmigiano. Per far fronte agli inevitabili picchi di lavoro del week end, abbattiamo a -18° una piccola parte del nostro pane utilizzandola in caso di necessità come scorta.

Primi piatti:

farine, farine integrali, farine di farro, farine monococco, farine di segale, uova fresche, sale, ricotta, parmigiano, altri formaggi secondo ricetta specifica, noce moscata, spezie secondo ricetta specifica, frutta secca noci, anacardi, arachidi, macadamia, noci pecan secondo ricetta specifica, spinaci freschi, borragine fresca, erbe fresche, altre verdure fresche secondo ricetta specifica, zucca, amaretti, mostarda, olio extravergine, burro, latti vegetali bio di avena, di mandorle, di riso, secondo ricette specifiche, crema vegetale secondo ricetta specifica. I nostri formati sono preparati in casa all'arrivo dell'ingrediente (es. ricotta), poi immediatamente abbattuti a -18°.

Principali sughì:

pomodoro: pomodori freschi, sedano, carote, cipolla, extravergine

ragù: carne fresca tritata di romagnola o marchigiana, pomodoro freschi, sedano, carote, cipolla, extravergine

salsa zafferano: crema vegetale, zafferano fresco, salvia, extravergine, scalogno amido di patate come addensante

salsa taleggio: crema vegetale, taleggio, amido di patate come addensante

salsa parmigiano : crema vegetale, parmigiano.

Borragine: pesto di borragine fresca, extravergine, sale, pinoli
giardiniere: verdure fresche aceto, vino bianco, sale, extravergine.

Salse di accompagnamento:

salse di verdure: sedano, carota, cipolla, extravergine. Secondo ricetta specifica:
concentrato di pomodoro, pesto di basilico, pesto di borragine, aceto di mele
invecchiato, aceto di riso, sale.

Salsa di cipolle: cipolle fresche, extravergine, zucchero di canna integrale
moskobado, paprika dolce, concentrato di pomodoro, aceto di mele invecchiato.

Salsa borragine : pesto di borragine fresca, extravergine, sale, pinoli.

Pesto di basilico: Basilico fresco, sale, extravergine, pinoli.

Salsa Maio: latte di mandorle, olio di semi, limone, aceto di mele, fibra gold
alimentare a base di amido di mais e patata, spezie secondo ricetta specifica.

Salse di frutta per dolci o salati: succhi da centrifuga, o freschi in bottiglia (van
nahmen) o dai Custodi di Parma, o altri specifici, fibra gold alimentare a base di
amido di mais e patata.

Marinate e conce: sale, pepe specifico per ricetta, vino bianco, vino rosso, aceto di
mele, aceto di vino bianco, spezie specifiche per ricetta, pomodori secchi, capperi,
aceto balsamico, latte, yogurt, panna acida, barbabietola fresca, caffè in grani,
scorze di agrumi freschi specifici per ricetta, ananas, zenzero fresco.

Brasati:

carne prescelta fresca da lista fornitori(es. Guancialini),
extravergine, concentrato di pomodoro, vino rosso secondo ricetta, carote, sale.

Preparazioni al forno:

carne prescelta fresca da lista fornitori sedano, carote, cipolle, extravergine, sale,
altre verdure secondo ricetta specifica: finocchi, cipollotti freschi, porri, pepe
specifico secondo ricetta, zenzero fresco,

Spezie secondo ricetta specifica: anice stellato, cardamomo, chiodi di garofano,
peperoncino, paprika dolce, affumicata, pimento, semi diversi, sesamo, di finocchio.

Pepi: verdi, di sechuan, di kampfot, pepe lungo, chipotle.

Miele: millefiori, castagno, eucalipto, acacia, secondo ricetta.

Preparazioni a bassa temperatura:

maiale iberico, maiale danè, manzo : tagli freschi, (mondati, puliti, messi in
sacchetti appositi sottovuoto all'arrivo) e in cotti singolarmente: sale di cervia, aromi
freschi rosmarino, salvia, extravergine.

Frittura: in olio di girasole alto oleico. Non di palma.

Desserts: uova fresche, zucchero, panna vegetale, panna fresca, latte mandorla,
avena, riso, farina di grano tenero, torrone in granella, amaretti, cioccolato
fondente, bianco, al latte, cacao, pasta di pistacchio, zucchero di canna integrale,
miele, mandorle, uva di corinto, anacardi, semi di zucca, semi di girasole, bacche
di goji, anacardi ed altra frutta a guscio, preferibilmente bio, amido di riso, amido di
mais, amido di patata, savoiardi.

Pan di spagna: (uova fresche, farina, maizena, zucchero, sale).

Biscotti e sablè: uova fresche, farine specifiche, burro, succhi di frutta freschi specifici
secondo ricetta, spezie specifiche, semi specifici per ricetta, spezie specifiche per
ricetta, frutta secca specifica per ricetta, cocco disidratato grattugiato per ricetta
specifico.

Ci pare sia tutto. PER QUALSIASI RICHIESTA O DUBBIO CHIEDERE AL RESPONSABILE DI
CUCINA.

