ANTIPASTI VILLANI

I SALUMI DEL TERRITORIO

I salumifici da noi selezionati sono tutti piccoli laboratori dove si produce e si valorizza tutto ciò che il maiale ci può regalare.

La lavorazione artigianale segue scrupolosamente il disciplinare del Consorzio.

Crudo di Parma – Coppa della Bassa – Pancetta – Strolghino di Culatello

Degustazione standard (per 1 o 2 persone) euro 18

Degustazione grande (per 2 o 3 persone) euro 22

Tagliere crudo di Parma 30 mesi euro 16

Tagliere Strolghino di Culatello euro 8

Tagliere Coppa della Bassa euro 10

Tagliere Pancetta euro 10

E LA MORTADELLA? UNA FAVOLA

Insaccata e cotta nella cotenna naturale.

Una ricetta semplice e naturale, composta da sole CARNI ITALIANE e GUANCIALE, sale, aromi naturali e miele d'acacia.

Favola è adatta anche per consumatori affetti da celiachia.

Tagliere standard euro 10

Tagliere grande euro 13

Tagliere

LA GIARDINIERA BIOLOGICA “ERBUCCHIO”

Una saporita giardiniera con verdure ed erbe selvatiche di stagione che cambia quattro volte l'anno in olio extravergine di oliva.

ANCHE IN VENDITA

Porzione standard euro 5

Porzione grande euro 7

SE NON LA PROVI NON CI CREDI

IL PARMIGIANO REGGIANO

Il Parmigiano Reggiano di nostra selezione nasce dalla trasformazione del latte a Km ZERO proveniente esclusivamente dall'unico allevamento di proprietà.

Stagionatura oltre 24 mesi

Porzione standard euro 10

euro 14

Porzione grande

Crema di Parmigiano euro 7

Crema di Parmigiano al tartufo euro 10

LA GRADE DEGUSTAZIONE AL TAGLIERE

Ideale per 4 persone euro 42

Tagliere di Prosciutto Crudo 30 mesi

Tagliere di salumi misti:

Coppa della Bassa, Pancetta, Strolghino, Mortadella Favola

Porzione standard Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi

Giardiniera

LE INSALATE e LE VERDURE

Italia sud euro 10

misticanza, cavolo cappuccio viola, arance, pomodori secchi, gamberi al vapore

Italia centro euro 10

insalatine di campo, melone, pecorino romano, pomodoro perino, mais tostato, olive verdi

Italia nord euro 12

iceberg, radicchio, bresaola, carote, parmigiano reggiano, noci, pesche

Caprese VILLANO euro 14

pomodoro ramato, mozzarella di bufala, basilico fresco, olive , crostini

Caponata di verdure euro 6

(melanzane, zucchine, peperoni, cipolla di Tropea)

PIATTI ESTIVI

Vellutata di pomodoro e peperone dolce con perle di melone e burrata euro 12

Melone della bassa mantovana con Prosciutto crudo di Parma 30 mesi euro 12

Tartare di salmone UPSTREAM, arance e olive taggiasche 14

Battuta di fassona al ritmo delle stagioni 14

Filetto di vitello cotto a bassa temperatura con crema di tonno e fiori di capperi

14

Insalata di cereali/riso/cous cous, quinoa del giorno (chiedi disponibilità di giornata)

10

GLUTEN FREE

Gnocchi senza glutine con crema di piselli e pomodorini secchi euro 12

Salmon UPSTREAM alla piastra e julienne di zucchine euro 16

LA CORRETTA LAVORAZIONE DEL PIATTO GLUTTEN FREE COMPORTA UN TEMPO DI ATTESA MAGGIORE RISPETTO AGLI ALTRI PIATTI

VEGANO

Trofie di farina integrale bio con crema di zucchine e curry leggero euro 12

Hamburger di soia e semi di lino con macedonia di verdure euro 12

LA NOSTRA PASTA FRESCA

Rompiamo 8 uova intere, aggiungiamo 7 tuorli e impastiamo con 0,5 kg di semola e 0,50 kg di farina tenera. Facciamo riposare l'impasto per 3 ore poi lo tiriamo al momento dell'ordine. Preparata giornalmente.

COME UNA VOLTA

Vuoi fare un'ottima figura con i tuoi ospiti?
Acquista la nostra pasta fresca da cucinare a casa.

LA PASTA FRESCA FATTA AL MOMENTO

Tortelli di erbette tradizionali euro 14

Tortelli al salmone con crema di rucola euro 14

Tortelli di stracciatella, concasse di pomodoro e pepe fresco euro 14

Tortello del giorno (disponibile sabato e domenica) euro 14

Tagliatelle con crema di asparagi, croccante di prosciutto e mandorle euro 12

Tagliolino all'uovo, vongole veraci, bottarga e profumo di limone euro 14

Lasagna tradizionale alla bolognese euro 10

GLI SPAGHETTI euro 12

Selezione Monograno "Felicetti"

Alla carbonara (tuorlo d'uovo, guanciale, pecorino, pepe) - TOP

Al cacio e pepe (pecorino romano, pepe)

Al pomodoro e basilico (pomodori del Piennolo, stracciatella di bufala, basilico)

Alla ligure (pesto di basilico, fagiolini e patate)

DOLCI

“Quando arrivano i dolci, la fame che sembrava placata si fa sentire di nuovo”

Sbrisolona con zuppetta fredda di frutta euro 5

Crostata di marmellata biologica euro 5

Tiramisù classico euro 5

Torta Verdiana euro 5

Insalata di frutta stagionale euro 5

VINI

I VINI DEL TERRITORIO

OINOE – Situata sulle colline parmensi, la cantina è attorniata d 32 ettari di terreno con un terroir (tessitura geologica) e un microclima che consentono di coltivare vitigni di alta qualità

Lambrusco Emilia frizzante IGP – 11.5% euro 4 (calice) euro-15 (bottiglia)
Colore intenso, profumo che ricorda le viole e sapore aromatico

Lambrusco Bocanegra frizzante IGP – 11.5% euro 5-euro 18
Colore porpora intenso, fruttato con note di frutti di bosco, gusto morbido e avvolgente

Malvasia frizzante colli di Parma DOP – 11.5% euro 4-euro 15

Colore giallo paglierino, sapore morbido e fruttato caratteristico del vigneto di provenienza

Spumante rosé extra dry IGP – 12.5% euro 20 (bottiglia)

Colore rosa chiaro, fruttato con un prugnolo selvatico, freschezza spiccata

VINI BIANCHI

Roero Arneis “Bel colle” DOCG – 14% euro 5 (calice)-euro 18 (bottiglia)

Colore giallo paglierino, sapore fruttato secco, delicato, elegante

Gewurztraminer “Klaus Lentsch” DOC – 14.5% euro 6- euro 22

Colore paglia brillante, aroma leggermente spaziatto, sentori di garofani e rose, vivace acidità

Lugana “Le morette” DOC – 12.5% euro 5 -euro 18

Vino di grande eleganza, di colore paglierino con riflessi verdognoli, note di fiori bianchi, sapore fresco e armonico

Trebbiano “Anima” Maramiero DOC – 13.5% euro 5-euro 18

Vino fresco e asciutto, note aromatiche e fruttato

VINI ROSSI

Dolcetto d’Alba “Adriano” DOC – 13% euro 5- euro 18

Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo fragrante con sentori fruttati, sapore secco e asciutto

Bardolino classico “Le morette” DOC – 12.5% euro 5-euro 18

Colore rosso rubino, profumo leggermente vinoso con note fruttate, gusto asciutto, sapido con note speziate di pepe

Morellino di Scansano “Tore del Moro” S. Lucia DOCG – 13.5% euro 6-
euro 21

Colore rosso rubino, profumo complesso, intenso e fruttato con sentori di ribes e
ciliegia, sapore pieno e di buona struttura

Montepulciano d’Abruzzo “Maramiero” DOC – 13.5% euro 5-euro 18

Colore rosso rubino intenso, buona persistenza con richiami alla liquirizia, è ricco,
armonico e pieno al palato

BOLLICINE

Prosecco Treviso “Sui nui” extra dry millesimato DOC – 11%

euro 5-euro 18

colore bianco carta, profumo di pera williams, buona acidità

Franciacorta “Monzio Compagnoni” brut millesimato DOC – 12.5%

euro 8-euro 38

Colore giallo paglierino, profumo di crosta di pane e biscotto, buona sapidità

Champagne “Maxim” 100% Pinot nero, brut – 13% euro 69 (bottiglia)

Vino austero, ottima freschezza

BIRRIFICIO MILANO

La birra artigianale

In bottiglia cl. 33 - euro 5.50

La picchiata 5%

Color ambrato, sentore erbaceo e agrumato

La veloce 4.5%

Colore dorato, note erbacce, cereali e miele

Otto cubano 7.5%

Color ambrato tendente al marrone, aroma di whiskey, frutta candita

La virata 4.5%

Colore ambrato, sentore di coriandolo, arancia e sambuco

Alla spina chiara cl. 40 – euro 5.50

BIRRA BECK'S

In bottiglia cl. 33 – euro 4

Beck's original pils 5%

Beck's London pale ale 6.3%

Beck's Berlin golden bock 7.2%

MENU' BAR

CHICCI DI CAFFE'

NERO E BOLLENTE

Caffè espresso	1.50 Euro
Caffè decaffeinato	1.70 Euro
Caffè marocchino	2.00 Euro
Caffè con panna	in tazza grande 2.50 Euro
Caffè corretto	3.00 Euro
Caffè shakerato	3.50 Euro
Caffè shakerato con Bayles	4.00 Euro
Cappuccino	2.20 Euro
Cappuccino decaffeinato	2.20 Euro
Cappuccino di soia	2.20 Euro
Thè e tisane	3.50 Euro

Latte bianco	2.20 Euro
Latte macchiato	2.20 Euro
Latte macchiato soia	2.20 Euro

Crema Caffè (anche da passeggio)	in tazza piccola 1.80 Euro
	In tazza grande 3.00 Euro

LA NUOVA PPAUSA CAFFE'

ENERGIA E BENESSERE (senza glutine)

Ottime alternative al solito caffè e con proprietà nutrizionali eccezionali; bevande funzionali tutte da scoprire e da gustare, per una colazione diversa o per una pausa rigenerante.

Bevanda al ginseng	2.50 Euro
Bevanda all'orzo	2.50 Euro

Bevanda al macaccino 2.50 Euro

Bevanda la caffè verde e ganoderma

Bevanda al golden milk e curcuma

Bevanda allo zenzero e limone*

Bevanda al Thè e zafferano*

Bevanda al ginseng e matcha

Bevanda unicorn

Bevanda alla soia

Bevanda al cacao

Bevanda al mirtillo e melograno*

Bevanda mermaid latte

*Servito anche freddo

BIBITE

Coca cola original	4.00 Euro
Coca cola zero	
Fanta	
Fanta lemon	
Sprite	
Monster	
Estathè – bottiglia di vetro limone/pesca	3.00 Euro

BIBITE GALVANINA	5.50 Euro
Melograno/arancia rossa/limonata/chinotto	
Cedrata/mandarino e fico d'India/pompelmo rosso	
Aranciata/Gassosa/ginger/tonica/mandarino	
Thè nero/verde/bianco/pesca/limone	

THE' FREDDO FUZE TEA	4.00 Euro
Al limone con nota di lemongrass	
Alla pesca con nota di rosa	
Al mango con nota di camomilla	

BLISS

Tonic water originale / senza zucchero / agli agrumi / al ginger / al Limone	4.00 Euro
---	-----------

ALOE VERA

Originale/zenzero/green tea lemon	4.00 Euro
-----------------------------------	-----------

H2O

Acqua naturale o gassata "MOOD" 0.50 cl	1.50 Euro
Acqua naturale o gassata "MOOD" 0.81 cl	3.00 Euro

SORSI DI PURA NATURA

SPREMUTE – arancia o agrumi misti 5.00 Euro

SUCCHI DI FRUTTA BIO 4.00 Euro

pera Williams – pesca – albicocca – mirtillo nero – pompelmo e mela – ace
- ananas

L'ALTRO SUCCO VEGAN – AdeZ

Avena con fragola e banana – cocco e frutti rossi – mandorla con mango e
frutto della passione

SMOOTHIES 6.00 Euro

Con l'aggiunta di solo succo di mela limpido

Berries Blow – mirtillo, more di gelso, papaya, amarena

Think pink – fragola, lampone, ananas, carota, barbabietola

Sun glow – albicocca, pera, papaya, limone, carota

Ananas twist – banana, kiwi, ananas, basilico, spinaci

Peach velvet – pesca, carota, mango, limone, mirtillo rosso

Summer green – avocado, kiwi, ananas, menta, spinaci

APERITIVI

COCKTAIL ANALCOLICI 6.50 Euro

Apple smile – succo di mela, limone, san bitter

Orange smile – succo di arancia, crodino, zenzero

Fruit punch- succo d'arancia, succo di mirtillo, succo d'ananas

Midsummer punch – succo d'arancia, thè freddo, succo d'ananas, ginger,
zucchero

Bar Vienna – succo di pesca, succo d'arancia, succo d'ananas, cedrata

San Bitter 4.50 Euro

Crodino 4.50 Euro

COCKTAIL ALCOLOCI

Spritz Aperol o Campari 6.00 Euro

Aperol soda (solo 3% alc.) 4.00 Euro

Negroni – gin, campari, vermouth rosso 7.00 Euro

Sbagliato – spumante brut, campari, vermouth rosso

Americano – bitter campari, vermouth rosso, seltz

Gin tonic – gin, tonica

Gin lemon – gin, limonata

La tua bevanda accompagnata da piccoli assaggi.

LA MERENDA

PAUSA SNCK DOLCE

Dolce al cucchiaino 3.00 – 5.00 Euro

Semifreddi e mousse

Dolci da credenza 3.00 – 5.00 Euro

Torte e crostate

Pasticceri mignon 1.50 – 3.00 Euro

*Macedonia di frutta fresca 5.00 Euro

PANINI & CO.

PAUSA SNACK SALATA

Focaccia – panini – piadina 4.00 – 6.00 Euro

Scegli la farcitura che preferisci tra i nostri salumi regionali

*Tagliere di salumi regionali e parmigiano reggiano 14.00 Euro

*Chiedi la disponibilità