

PARMA
ROTTA





PRODOTTI DEL TERRITORIO

Culatello d.o.p. 22/24 mesi di stagionatura.....	€ 18,00
Prosciutto di Parma 24 mesi di stagionatura.....	€ 15,00
I Prestigiosi di Parma sono un assortimento dei salumi più tipici di Parma: prosciutto, salame, coppa, pancetta.....	€ 13,00
Parmigiano Reggiano 24 mesi.....	€ 6,00



I NOSTRI PIATTI

Focaccina di nostra produzione ai carciofi.....	€ 15,00
Pepite di fegato grasso d'anatra su pan brioche e marmellata di cipolla di Tropea.....	€ 24,00
Filetto di maiale affumicato da noi dopo una marinatura con erbe aromatiche e spezie in letto di insalata di carciofi.....	€ 13,00
Lumache Helix Aspersa alla bourguignonne (1/2 dozzina).....	€ 13,00
Petto d'anatra spadellato cottura leggermente al sangue e mostarda di frutta e verdura.....	€ 13,00
Lardo toscano stagionato servito con polenta.....	€ 12,00





LE NOSTRE PASTE TUTTE FATTE IN CASA

Tortelli tipici di Parma con ricotta di vaccina e erbe.....	€ 13,00
Tortelli di zucca, mostarda e amaretti.....	€ 13,00
Malfatti all'uovo saltati in padella con spaccatelli di carciofi cotti al vapore.....	€ 13,00
Ravioli in farcia di funghi porcini conditi con olio extra vergine e parmigiano.....	€13,00
Cappelletti (con stracotto) in brodo di manzo e gallina.....	€ 13,00
Cannoncini di prosciutto saltati in padella con profumi mediterranei.....	€ 13,00

LA STAGIONE DEL CARCIOFO

Spadellata di carciofi con prezzemolo e aglio, serviti con polenta tostata.....	€ 15,00
Frittura di carciofi in olio sempre fresco	€ 15,00
Crudità di carciofi e velata di parmigiano reggiano.....	€ 13,00
Rognoni di vitello trifolati con carciofi e polenta tostata.....	€ 20,00
Hamburger di Angus Irlandese alla brace di legna e julienne di carciofi trifolati.....	€ 20,00





DALLA GRIGLIA A BRACE DI LEGNA

Fiorentina Austria (peso circa 1 kg x € 7,00 all'etto).....circa € 70,00

Fiorentina Piemonte (peso circa 1 Kg x € 7,50 all'etto).....circa € 75,00

Costata Black Angus (peso circa 6 hg x € 6,00 all'etto)...circa € 36,00

Segreto di Patanegra spagnolo: costato di maiale.....€ 23,00

Filetto di bue Irlanda.....€ 30,00

Tagliata di schiena Irlandese.....€ 20,00

Costolette di agnello marinate con aglio e prezzemolo con patate all'antica.....€ 20,00

Costoletta di vitello nazionale (g 400).....€ 22,00

Costine di maiale spuntatura di schiena.....€ 17,00

Tomahawk Iberico.....(peso circa 400 gr x € 8,5 all'etto) circa.....€ 34,00

Salsiccia di maiale toscana.....€ 14,00

Mezzo pollo al mattone marinato con olio, sale e pepe.....€ 18,00

Stinco di maiale ai due tempi, finitura allo spiedo con patate.....€ 25,00

Coscia d'oca ai due tempi, finitura allo spiedo con patate e cipolle alla lionese.....€ 22,00

Arrosticciata di carni: pollo, costine di maiale, salsicce, agnello, tagliata di bue, patate arrosto (minimo x 2 cad. € 25,00).....€ 50,00

Spiedone di carni assortite prevalente di costine di maiale, salsicce, lombatine, fegato con rete e pollo servito con patate all'antica cottura a fuoco di legna (minimo x 2 cad. € 22,50)..... € 45,00

Schiena di bue Irlanda (cottura al sangue) (minimo x 2 cad. € 30,00).....€ 60,00



LE VERDURE

Verdure assortite alla griglia.....	€ 5,00
Crudità di stagione.....	€ 5,00
Patate al forno.....	€ 5,00
Pinzimonio di stagione.....	€ 10,00

Il tutto condito con ottimi olii extravergine, aceti di vino, aceti balsamici e sali dell'Himalaya



PIATTI DELLA TRADIZIONE PARMIGIANA

Guancia di bue brasato servito con polenta e cipolline Borretane in agrodolce.....	€ 20,00
Trippa alla parmigiana.....	€ 17,00
Punta di vitello ripiena con patate arrosto.....	€ 14,00





MENU' DEGUSTAZIONE DEL TERRITORIO

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi

Tortelli tipici di Parma con ricotta di vaccina e erbette

La punta ripiena
parte del ventre di vitello al forno
farcita con uova, formaggio, pane
ed erbe aromatiche

Gelato al fior di latte con salsa al cioccolato

€ 30,00

(bevande escluse)

Vi chiediamo cortesemente di non apportare modifiche al menù
degustazione

MENU' DEGUSTAZIONE SEGUENDO LA STAGIONE

Focaccina di nostra produzione
con carciofi al forno

Tortelli di zucca
con mostarda di frutta e amaretti

Petto di pollo al vapore
con carciofi saltati in padella

Dolce al mascarpone

€ 35,00

(bevande escluse)

Vi chiediamo cortesemente di non apportare modifiche al menù
degustazione



MENU' DEGUSTAZIONE A BRACE DI LEGNA

Toma piemontese alla brace
su radicchio di chioggia brasato e aceto balsamico

Tagliata di bue Irlanda alla brace
con patate al forno

Crème brûlée

€ 35,00

(bevande escluse)

Vi chiediamo cortesemente di non apportare modifiche al menù
degustazione