

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 e pancetta.....	
	€ 13,00
Parmigiano reggiano 24 mesi.....	€ 6,00



I NOSTRI PIATTI

Focaccina di nostra produzione con fonduta di asparagi.....	€ 14,00
Insalata calda di asparagi, filetti di pollo, mango e pere in vinegrette all'agrodolce.....	€ 14,00
Filetto di maiale affumicato da noi dopo una marinatura con erbe aromatiche e spezie in letto di misticanza.....	€ 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
Pepite di fegato grasso d'anatra su pan brioche e marmellata di cipolla di Tropea.....	€ 22,00
Lardo toscano stagionato servito con polenta tostata.....	€ 11,00



LE NOSTRE PASTE TUTTE FATTE IN CASA

Tortelli tipici di Parma con ricotta di vaccina e erbe.....	€ 13,00
Cappelletti (con stracotto) in brodo di manzo e gallina.....	€ 13,00
Malfatti all'uovo saltati in padella con asparagi al vapore.....	€ 13,00
Pasta e fagioli Lamon con maltagliati.....	€ 13,00
Cannoncini di prosciutto saltati in padella con profumi mediterranei	€ 12,00
Paccheri alla Norma dedicati a Gianni Bella.....	€ 13,00
Agnolotti di patate, caprino ed erba cipollina saltati con asparagi.....	€ 13,00

LA STAGIONE DELL'ASPARAGO

Asparagi con uovo in camicia e crema di formaggio	€ 15,00
Asparagi alla parmigiana (burro e Parmigiano Reggiano).....	€ 13,00
Petto di pollo al vapore con spadellata di asparagi.....	€ 20,00





DALLA GRIGLIA A BRACE DI LEGNA

Fiorentina Austria (peso circa 1 kg x € 6,50 all'etto).....circa € 65,00

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

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

Braciola di maiale dalla Spagna..... € 15,00

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.....€ 20,00

Arrosticciata di carni: pollo, costine di maiale, salsicce, agnello,
tagliata di bue, patate arrosto (minimo x 2 cad. € 22,50).....€ 45,00

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. € 25,00).....€ 50,00



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

Punta di vitello ripiena con patate arrosto.....	€ 12,00
Trippa alla parmigiana.....	€ 16,00
Guancia di bue brasato servito con polenta e cipolline Borretane in agrodolce	€ 20,00





MENU' DEGUSTAZIONE DEL TERRITORIO

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi

Tortelli tipici di parma
con ricotta di vaccina ed erbe

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 al forno di nostra produzione
con fonduta di asparagi

Agnolotti di patate, caprino ed erba cipollina saltati con asparagi

Hamburger di pollo
con spadellata di asparagi

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

Crema Brulè

€ 35,00

(bevande escluse)

Vi chiediamo cortesemente di non apportare modifiche al menù
degustazione

