CONCEDETEVI UNA PAUSA,
RILASSATEVI,
FATEVI COCCOLARE,
ASSAPORATE,
DEGUSTATE,
CHIACCHIERATE,
NON GUARDATE LE LANCETTE DEL VOSTRO OROLOGIO.

GODETEVI QUESTO MOMENTO !

ENOTECA DEL CORSO
BOTTEGA E DEGUSTAZIONE

LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI

DOP Colli Piacentini: coppa “Peveri”, salame “Bignami”, pancetta “Capitelli”[1]	18 €
Mortadella Capitelli “la sposa”[1]	14 €
Culatello di Zibello DOP “antica ardenga Villani”[1]	20 €
Crudo di Parma 24 mesi[1]	18 €
Lardo di Patanegra[1]	18 €

ANTIPASTI

Selezione di formaggi con confetture [7]	20 €
Battuta di fassona con maionese alle nocciole e fonduta di parmigiano[3,7,8]	16 €
Tartare di gambero rosso con olio al basilico [4]	20 €
Pan brioche, burro e acciughe del Cantabrico [1,4,7]	14 €
Le polpette della mamma al sugo[1,3]	13 €
Parmigiana di melanzane alla vecchia maniera dal gusto autentico [7]	13 €
Esaltazione del carciofo carciofo cbt, crema di carciofi alla brace, olio al carciofo	14 €

SFIZIOSITÀ

Frittelle di sciurilli (fiori di zucca) e maionese di ‘nduja dolce [1,3,7]	13 €
Sashimi di salmone “alta Norvegia” affumicato[4]	20 €
Plateau di ostriche “fine de Claire”[4]	4,50€ cad.
Peperone Piquillo, alici del Cantabrico, olio fratelli Licari [4]	13 €
Tacos con maionese al lime, tartare di gambero rosso e olio al basilico [2,3]	5 € cad.
Tacos all’italiana mousse di ricotta al bergamotto, pomodorini, olio al basilico [7]	4,50€ cad.
Foie gras “Rougiè” 40g e pan brioche [1,7]	16 €

PRIMI

Cacio e pepe con tartare di gambero rosso [1,2,7]	18 €
Fusilli bisque di scampi, crema di cime di rapa e polvere di limone nero [1,2]	18 €
Tagliatella ai funghi porcini [1]	16 €
Anolini in brodo della tradizione [1,3]	13 €
Risotto "Carnaroli del delta del Po IGP" al parmigiano 60 mesi e scaglie di tartufo nero	28 €

SECONDI

Filetto di manzo alla piastra con il suo fondo	24 €
Tagliata di manzo, riduzione di Barolo e scaglie di grana 60 mesi	24 €
Polpo arrosto su crema parmentier, coulis di zucca e olio al timo [4]	18 €
Moscardini alla luciana [4]	16 €
Guancialino di suino in umido con purè di patate [7]	20 €

CONTORNI

Purè di patate [7]	6 €
Patate al forno	6 €
Giardiniera "Cascina Pizzavacca"	8 €
Zucchine saltate alla mediterranea	6 €

PINSE

DELICATA
pomodoro, fior di latte, crudo, stracciatella, granella di nocciola 1,7,8 — 14 €

PARADISO
crema di pistacchi, mortadella, mozzarella di bufala, granella di pistacchi 1,7,8 — 14 €

PIACENZA
pomodoro, fior di latte, pancetta "La Giovanna" di Capitelli, patate al forno 1,7 — 14 €

LA SFIZIOSA
tartare di gambero rosso, stracciatella e zest di lime 1,2,7 — 14 €

LA CANTABRICO
pomodoro, fior di latte, alici del cantabrico 1,4 — 14 €

Coperto 2,50€
Acqua 2,50€

1)glutine e prodotti derivati, 2)crostacei e prodotti derivati, 3)uova e prodotti derivati, 4)pesce e prodotti derivati, 5)arachidi e prodotti derivati, 6)soia e prodotti derivati, 7)latte e prodotti derivati, 8)frutta a guscio e prodotti derivati, 9)sedano e prodotti derivati, 10)senape e prodotti derivati, 11)semi di sesamo e prodotti derivati, 12)lupini e prodotti derivati, 13)molluschi e prodotti derivati
GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO, IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

DOLCI

Tiramisù [1,3,7]	6 €
Cannolo classico [1,3]	6 €
Gelato fiordilatte con crema di zabaione [3,7]	6 €
Tartelletta di frolla, namelaka, nocciole e frutti di bosco [3,8]	8 €
Sbrisolona [1,3]	6 €

TAKE A BREAK,
RELAX,
LET YOURSELF BE PAMPERED,
SAVOR,
TASTE,
HAVE A CHAT,
DON’T LOOK THE HANDS OF YOUR CLOCK,

ENJOY THIS MOMENT!

ENOTECA DEL CORSO
BOTTEGA E DEGUSTAZIONE

OUR CURED MEATS SELECTION

DOP Colli Picentini: “Peveri” coppa, “Bignami” salami, “Capitelli” pancetta [1]	18 €
“Capitelli” mortadella “La Sposa” [1]	14 €
DOP Culatello di Zibello “Antica Ardenga Villani” [1]	20 €
Parma Prosciutto aged 24 months [1]	18 €
Patanegra Lard [1]	18 €

STARTERS

Cheese selections with preserves [7]	20 €
Fassona tartare with hazelnut mayonnaise and Parmesan fondue [3,7,8]	16 €
Red prawn tartare with basil oil [4]	20 €
Brioche bread, butter, Cantabrian anchovies [1,4,7]	14 €
Mamma’s meatballs in tomato sauce [1,3]	13 €
Authentic old-school eggplant parmigiana [7]	13 €
Artichoke exaltation sous vide artichoke, grilled artichoke cream, artichoke oil	14 €

APETIZERS

Zucchini flowers fritters and sweet ‘nduja mayonnaise [1,3,7]	13 €
Smoked “Alta Norvegia” salmon sahimi [4]	20 €
“Fine de Claire” oysters platter [4]	4,50€ each
Piquillo pepper, Cantabrian anchovies, Fratelli Licari’s oil [4]	13 €
Tacos with lime mayonnaise, red prawn tartare and basil oil [2,3]	5 € each
Italian-style tacos, bergamot ricotta mousse, cherry tomatoes, basil oil [7]	4,50€ each
“Rougiè” Foie gras 40g and brioche bread [1,7]	16 €

FIRST COURSES

Cacio e pepe with red prawn tartare [1,2,7]	18 €
Fusilli, scampi bisque, turnip greens cream and black lemon powder [1,2]	18 €
Tagliatelle with porcini mushrooms [1]	16 €
Traditional anolini in broth [1,3]	13 €
"Po Delta Carnaroli IGP" risotto, with 60 month aged Parmesan and black truffle flakes	28 €

SECOND COURSES

Grilled beef fillet with its own sauce	24 €
Beef tagliata, Barolo reduction and 60 months aged Grana flakes	24 €
Roasted octopus on parmentier cream, pumpkin coulis and thyme oil [4]	18 €
Baby squids "Luciana style" [4]	16 €
Braised pork cheek with mashed potatoes [7]	20 €

SIDE DISHES

Mashed potatoes [7]	6 €
Baked potatoes	6 €
"Cascina Pizzavacca" pickled vegetables	8 €
Mediterranean style stir-fried zucchini	6 €

PINSE

DELICATA
tomato, fiordilatte mozzarella, prosciutto, stracciatella, hazelnut grain 1,7,8 — 14 €

PARADISO
pistachios cream, mortadella, buffalo mozzarella, pistachios grain 1,7,8 — 14 €

PIACENZA
tomato, fiordilatte mozzarella, Capitelli's pancetta "La Giovanna", roasted potatoes 1,7 — 14 €

LA SFIZIOSA
red prawn tartare, stracciatella and lime zest 1,2,7 — 14 €

LA CANTABRICO
tomato, fiordilatte mozzarella, Cantabrian anchovies 1,4 — 14 €

Cover charge 2,50€
Water 2,50€

1)gluten and products thereof, 2)crustaceans and products thereof, 3)eggs and products thereof, 4)fish and products thereof, 5)peanuts and products thereof, 6)soy and products thereof, 7)milk and products thereof, 8)nuts and products thereof, 9)celery and products thereof, 10)mustard and products thereof, 11)sesame seeds and products thereof 12)lupins and products thereof, 13)shellfish and products thereof
ALLERGENS ARE INDICATED IN THE MENU WITH THE REFERENCE NUMBER. THE STAFF IS AVAILABLE FOR MORE INFORMATIONS.

DESSERTS

Tiramisù $_{1,3,7}$	6 €
Classic Cannolo $_{1,3}$	6 €
Milk ice cream with zabaglione cream $_{3,7}$	6 €
Shortcrust tartlet, namelaka, hazelnuts and wild berries $_{3,8}$	8 €
Sbrisolona cake $_{1,3}$	6 €