



# MENU

## San Valentino



### Menù degustazione afrodisiaco € 45,00

*Il menù che celebra il connubio tra cibo & eros.  
Dedicato a chi desidera risvegliare la passione del gusto.*

Filetto di branzino in crosta di funghi porcini, crema di sedano rapa e olio alle nocciole

Parmigiana di verdure con salsa di pomodoro fresco

Perle di patate al tartufo della Valtenesi

Tagliata di controfiletto di Black Angus, salsa al ribes, patate duchessa e cuoricini di polenta abbrustolita

Parfait al cioccolato bianco, lamponi e crumble ai pistacchi



### Alcune delle nostre proposte per chi non vuole rinunciare al piacere della carne

#### Antipasti

Carpaccio di Kobe € 20,00

*Quando la carne diventa un vero e proprio lusso*

Tartare tradizionale (acciuga, senape, scalogno e prezzemolo) € 15,00

*Battuta al coltello per esaltarne il sapore*

Tortino ai funghi e zucca con fonduta al parmigiano € 15,00

*Incontri di morbidi e intensi sapori*

Culaccia della bassa parmense € 15,00

*Stagionata minimo 18 mesi, morbida e profumata, delizia per il palato*

Selezione di salumi e formaggio € 15,00

*I più prelibati insaccati e formaggi, una festa di profumi e sapori*

Parmigiana di verdure con robiolina e coulis di pomodoro € 15,00

*Incontri di cremosi sapori*

#### Dalla griglia

Tomahawk Ribeye € 7,00 hg

*La vera delizia dei carnivori*

Fiorentina di Black Angus americano € 7,50 hg

*Sublime e irraggiungibile è la bontà del manzo americano allevato allo stato brado*

Fiorentina di Pezzata rossa nazionale € 5,50 hg

*Extra marezzata, minimo 40 giorni di frollatura, tenera e gustosa*

Tagliata di controfiletto di Black Angus € 20,00

*Sapore raffinato e tenerezza inimitabile*

Tagliata di controfiletto di Black Angus con funghi porcini € 25,00

*Sapore raffinato e tenerezza inimitabile*

Filetto di Fassona piemontese € 25,00

*La prelibatezza della carne italiana per eccellenza*

Pluma di maialino Pata negra € 25,00

*Dai querceti di Salamanca, allevato allo stato brado. Tenero e appetitoso dal sapore unico*

La chicca del macellaio € 25,00

*Taglio "diverso" e succulento per gourmet*

#### Dessert € 10,00

Cestino di croccante con crema al mascarpone e scaglie di cioccolato fondente

*Il nostro classico sempre irresistibile*

Parfait al cioccolato bianco, lamponi e crumble ai pistacchi

*Golosità al cioccolato*

Semifreddo al mango e passion fruit, caramello alla menta e vaniglia

*Fresca prelibatezza dal gusto esotico*

Crème brûlée con baccello di vaniglia fresco

*Accattivante dolce al cucchiaino*

