

Aperitivo In cantina o al tavolo

Assaggio di parmigiano reggiano delle nostre colline e salame nostrano

Con calice di Principessa Luretta (metodo classico) vino del territorio	E. 5.00
Con calice di Franciacorta Azienda Villa brut	E. 6.00
Con calice di Trento doc. Alperegis rosè	E. 6.00
Con calice di Champagne Laurent Perrier brut	E. 10.00

Iniziando con i nostri salumi . . .

Antipasto dell Osteria (salumi misti e non.....)	E. 18.00
Culatello di Zibello 28 mesi	E. 16.00
Polentina fritta con pancetta e gorgonzola	E. 12.00
Prosciutto crudo sant'Ilario 30 mesi, coppa, salame nostrano e pancetta con polentina fritta	E. 15.00
Frittella di ceci con lardo di sottospalla di Parma (Sant'Ilario) gocce di aceto balsamico invecchiato	E. 12.00

Non solo salumi . . .

Flan di parmigiano con verdure di stagione	E. 12.00
Uova in soufflè al tartufo nero del nostro appennino	E. 12.00
Parmigiano reggiano di 101 mesi e 24 mesi (caseificio Gennari) con mostarda di mele e cipolle rosse caramellate	E. 14.00

Reg. CE n.1169/2011 richiedere allo chef informativa sugli allergeni e prontuario degli ingredienti .
Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti a negativo per una miglior conservazione chiedere al personale

I primi della tradizione

Mezze maniche con ripieno di parmigiano doppia stagionatura in brodo di cappone (piatto della casa)	E. 14.00
Tortelli d erbetta in sfoglia sottile al burro e salvia	E. 12.00
Tagliolini di pasta all'uovo al culatello di Zibello	E. 14.00
Tagliatelle caserecce con pasta di salame di strolghino di maiale nero e parmigiano	E. 12.00
Ravioli al culatello e ricotta con fonduta al tosone	E. 14.00
Gnocchi di patate con vellutata di cipolle dorate di Parma e prosciutto crudo croccante	E. 12.00
Pisarè e fasò (gnochetti di pane piatto di confine) in crema di borlotti	E. 10.00

I primi di stagione

Ravioli alla Giuseppe Verdi con asparagi e prosciutto crudo e parmigiano	E. 14.00
Chicche di polenta con guanciaie stagionato e porcini secchi di Borgotaro	E. 12.00
Pappardelle di pasta all'uovo al ragu di cinghiale	E. 12.00

I secondi

Guancialetti di maiale al forno con patate e cipolle rosse caramellate	E. 20.00
Pasta di salame fritta al vino bianco al tegamino	E. 15.00
Punta di Vitello ripiena alla parmigiana al forno	E. 18.00
Filetto di cavallo in tagliata alla griglia con verdure spadellate croccanti	E. 20.00
Costoline di agnello in scottadito spadellate nella loro marinata e patate al forno	E. 20.00
Prete e mariola con salsa rossa, salsa verde mostarda e pure	E. 20.00

Il menu degustazione del buon ricordo:

Prosciutto crudo , coppa, salame pancetta e polentina fritta	
Mezze maniche in brodo nella scodella	
Guancialetto di maiale con cipolle rosse caramellate (piatto del buon ricordo)	
Zuppa inglese al cucchiaio classica	E. 45.00
Vi sarà omaggiato il bellissimo piatto in ceramica del Buon Ricordo decorato a mano dai maestri di Vietri sul Mare	

