

### Degustazione "Culatello" - 25 (per due persone)

Culatello di Zibello Dop, Culatello cotto  
Culaccia della Bassa, Fiocchetto di culatello  
Salame strolghino, Gnocco fritto

### Degustazione Salumi Classici dell'Emilia - 18 (per due persone)

Fiocchetto di culatello, Coppa piacentina di Carpaneto  
Mortadella Favola Gran Riserva, Pancetta coppata piacentina  
Ciccioli morbidi, Salame di Felino, Gnocco fritto

### Degustazione "Cotti Piacentini" - 21 (per due persone)

Prosciutto cotto classico "San Giovanni"  
Prosciutto cotto "San Giovanni" al miele  
Pancetta cotta magra "Giovanna" al miele di castagno  
Cipolline borettane, Gnocco fritto

### Quattro sfumature di Salame - 13

Salame di Felino, La Mariola, Strolghino, Salame di pancetta  
Gnocco fritto

### Carta dei Salumi Le Scodelle

Culatello di Zibello Dop, pan brioche, burro aromatico - 15  
Culatello cotto, gnocco fritto - 13  
Fiocchetto di culatello, gnocco fritto - 13  
Culatello in cotenna e gnocco fritto - 13  
Prosciutto Crudo di Parma Dop affinato in barrique, gnocco fritto - 15  
Prosciutto Crudo di Parma Dop 30 mesi, gnocco fritto - 12  
Prosciutto cotto "San Giovanni" con gnocco fritto - 12  
Prosciutto cotto "San Giovanni" al miele, gnocco fritto - 12  
Coppa piacentina Dop di Carpaneto, gnocco fritto - 10  
Mortadella Favola Gran Riserva e gnocco fritto - 10  
Salame di pancetta e gnocco fritto - 10  
Lonzardo con gnocco fritto - 10  
Pancetta cotta magra Giovanna al miele di castagno, gnocco fritto - 11  
Pancetta piacentina con gnocco fritto - 9  
La Mariola con gnocco fritto - 10  
Spalla cruda di Palasone di Sissa, gnocco fritto - 11  
Scodella di gnocco fritto e sqaquerone - 7  
Scodella di gnocco fritto e Parmigiano Reggiano 24 mesi - 9

### Antipasti

Sbrisolina salata alle mandorle, salsiccia cruda di vitello  
di bianca modenese, Parmigiano Reggiano, funghi porcini,  
cipolla dolce, salsa di zucca - 12

Erbazzone reggiano, castagne, topinambour, vinaigrette di lambrusco - 12

I Marinati di Comacchio\* (acciughe e anguilla),  
polenta croccante, composta di mele renette e cipolle rosse - 12

\*Presidio Slowfood Valli di Comacchio

### Primi Piatti

Tortellini tradizionali bolognesi - 16  
serviti in brodo ristretto  
oppure  
con crema di Parmigiano delle Vacche Rosse 30 mesi  
e pepe nero Tellicherry

Garganelli romagnoli al ragù di coniglio - 13

Passatelli romagnoli in brodo di bianca modenese - 12

Tortelli di zucca mantovana - 12  
con burro e Parmigiano delle Vacche Rosse  
oppure

burro, polvere di capperi, cioccolato amaro di Modica  
e polvere di caffè

Maltagliati di castagne e cacao,  
funghi porcini e ricotta affumicata - 13

***Tutta la pasta che serviamo è rigorosamente fresca,  
fatta a mano e preparata da noi.***

### Menu Degustazione 100% Parmigiano Reggiano - 30 (minimo due persone)

Piatto di apertura  
- § -

Passatelli romagnoli in brodo di bianca modenese  
al profumo di sedano  
- § -

Budino di Parmigiano Reggiano,  
insalata di spinacini e topinambour  
- § -

Parmigiano del Consorzio delle Vacche Rosse di Modena  
(24 e 30 mesi), mosto cotto  
- § -

Gelato di pere e Parmigiano al vino rosso

### Menu Degustazione Le Scodelle - 34 (minimo due persone)

Gnocco fritto e sqaquerone  
- § -

Erbazzone reggiano con castagne,  
topinambour e vinaigrette di lambrusco  
- § -

Tortelli di zucca mantovana con Parmigiano delle Vacche Rosse  
- § -

Spalla cotta di San Secondo alla Giuseppe Verdi,  
patata schiacciata,  
insalata di verza croccante, senape e salsa verde  
- § -

Pane, olio e zucchero  
Gelato all'Orfanello Dop di Brisighella

### Sua Maestà Il Parmigiano Reggiano - 24 (per due persone)

Degustazione di 5 stagionature di Parmigiano Reggiano  
(24, 36, 48, 55 e 72 mesi)

Raspadura

Lingue di pane croccante, composte di frutta e mosto cotto

### Secondi Piatti

Trippa di vitello gratinata alla parmigiana - 12

Uovo di cascina affogato, funghi porcini,  
fonduta di Parmigiano Reggiano - 15

Guanciola di vitella al Sangiovese in cottura morbida,  
cous cous di cavolfiore e scorzonera - 16

Spalla cotta di San Secondo alla Giuseppe Verdi,  
patata schiacciata, insalata di verza croccante,  
senape e salsa verde - 15

Baccalà, ceci e puntarelle - 18

### Carta dei Dolci

Torta tenerina ferrarese di zucca, salsa al caffè - 6

Pane, olio e zucchero, gelato all'Orfanello Dop di Brisighella - 7

Zuppetta di nocciole, mousse di cioccolato e pera - 6

Mousse di marroni, crumble e meringa, salsa di cachi - 7



Servizio 2 euro - tutti i prezzi indicati includono l'Iva