

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)

Prosciutto crudo di parma Dop 30 mesi
Coppa piacentina di Carpaneto
Mortadella Favola Gran Riserva
Pancetta coppata piacentina
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
Gnocco fritto e cipolline borettane in aceto balsamico

Sua Maestà il Salame - 12

Salame di Felino
La Mariola
Salame strolghino
Salame di pancetta
Gnocco fritto

Verticale di Parmigiano Reggiano "Le Scodelle" - 12

Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse
(24, 36, 48, 55 e 72 mesi di stagionatura)
Sovrano di Bufala

Degustazione "Le Scodelle" - 30

(min. due persone)

Gnocco fritto e sqaquerone
- § -
Tortelli di zucca mantovana con Parmigiano delle Vacche Rosse
- § -
Cotoletta petroniana con insalata croccante,
girasoli e chips di patata viola
- § -
Torta tenerina ferrarese di zucca, salsa di uva fragola

Primi Piatti

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

Tortellini "del mignolo" tradizionali bolognesi - 15
in brodo di vitella bianca modenese
oppure
con crema di Parmigiano della Vacche Rosse e pepe nero
Tortelli di zucca mantovana con Parmigiano delle Vacche Rosse - 11
Passatelli romagnoli in brodo di bianca modenese - 11
Tagliatelle all'uovo con ragù di vitella bianca modenese - 12
Zuppa di borlotti, porcini, farro e tagliatelline dorate - 11
Riso Carnaroli cacio e pepe, carciofi,
foglie di crescione e limone - 13 (min. due persone)

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
Culaccia 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 classico San Giovanni, gnocco fritto - 12
Prosciutto cotto San Giovanni al miele - 12
Coppa piacentina Dop di Carpaneto, gnocco fritto - 10
Lardo di cinta e gordo con pane nero - 10
Mortadella Favola Gran Riserva e gnocco fritto - 9
Salame di pancetta e gnocco fritto - 10
Lonzardo con gnocco fritto - 10
Pancetta cotta magra Giovanna al miele di castagno - 11
Pancetta piacentina con gnocco fritto - 9
La Mariola con gnocco fritto - 10
Spalla cotta di San Secondo con gnocco fritto - 9
Spalla cruda di Palasone di Sissa, gnocco fritto - 11
Scodella di gnocco fritto e sqaquerone - 7

Antipasti

Erbazzone reggiano, carciofi scottati, budino di Parmigiano
e vinaigrette al lambrusco - 12
Pesci marinati delle Valli di Comacchio*, polenta tostata,
composta di cipolla e mele, gelato al pomodoro - 12
*(anguilla, acciughe) Presidio Slowfood Valli di Comacchio

Secondi Piatti

Trippa di vitello gratinata alla parmigiana,
insalata di topinambur e porri, caviale di tartufo nero - 13
Millefoglie al sesamo con topinambour,
castagne, carciofi e fonduta di Parmigiano Reggiano - 14
Guanciola di vitella al Sangiovese in cottura morbida,
budino di zucca, peperone dolce e cristalli di sale di Cervia - 16
Cotoletta petroniana con girasoli,
tartufo nero e chips di patata viola - 18
Ricciola al nero di seppia, puntarelle,
uova di salmone, salsa di scarola - 18

Carta dei Dolci

Torta tenerina ferrarese di zucca, salsa cioccolato fondente - 6
Crumble di mele e lamponi, salsa vaniglia - 6
Mousse di marroni, torta al cioccolato, salsa rum - 7
Zuppetta di nocciole, cioccolato e pera - 6
Degustazione di gelati e sorbetti - 6

