

### 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  
Gnocco fritto

### Verticale di Parmigiano Reggiano - 12

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

### Degustazione Parmigiana - 20 (min. due persone)\*

Fiocchetto di culatello e gnocco fritto  
§  
Tortelli di erbe di San Giovanni,  
burro e Parmigiano Reggiano 30 mesi  
§  
Scodella di Lambrusco

### Degustazione Le Scodelle - 30 (min. due persone)\*

Gnocco fritto e squaquerone  
§  
Anolini al fiordilatte con pomodoro ciliegino e basilico  
§  
Rosa di Parma di vitello, spinaci, budino di Parmigiano  
§  
Sbrisolina, fichi, aceto balsamico di Modena, gelato alla vaniglia

#### Primi Piatti

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

Anolini al fiordilatte  
con pomodoro ciliegino e basilico - 12  
Riso Venere, gazpacho,  
ricotta stagionata, bottarga di tonno - 12  
Garganelli romagnoli,  
pesto leggero al basilico, patate e fagiolini - 12  
Tortelli di erbe di San Giovanni,  
burro e Parmigiano Reggiano 30 mesi - 12  
Passatelli romagnoli,  
salsa caciucco, asparagi di mare e sgombro - 13

### 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  
Lonardo 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 squaquerone - 7

#### Antipasti

Crema di piselli, spuma di mortadella,  
focaccia di pasta madre, fave di cacao - 11  
I Marinati di Comacchio\* (acciughe e anguilla),  
panzanella di verdure, gelato al peperone arrosto - 12  
Insalata estiva emiliana: misticanza, gratin di Parmigiano,  
porcini, bottarga d'uovo, melone e chips di barbabietola - 12

\*Presidio Slowfood Valli di Comacchio

#### Secondi Piatti

Orticello estivo, fiore di zuccina,  
aceto balsamico di Modena, Parmigiano Reggiano - 13  
Rosa di Parma di vitello, spinaci, budino di Parmigiano - 16  
Polpo croccante con patate,  
fagiolini stringa di S. Anna, maionese al nero di seppia - 16  
Rombo gratinato con pan brioche,  
caponata di verdure, pomodorini canditi, pesto di basilico - 16  
Capretto al forno, formaggio di fossa,  
funghi finferli, crumble ai piccoli capperi - 18

#### Carta dei Dolci

Parfait al caffè, mousse al cioccolato, lamponi, vaniglia - 6  
Minestrone di frutta e verdura estive, gelato al the matcha - 6  
Sbrisolina, fichi, aceto balsamico di Modena,  
gelato alla vaniglia - 6  
Cannolo di ricotta, composta di ciliegie - 6  
Degustazione di sorbetti - 6



\* menu consigliati per cene dopo teatro

Servizio 2 euro - tutti I prezzi indicati includono l'iva

Le Scodelle cucina e vini - martedì/sabato 12h30/14h30 - lunedì/sabato 20h00/23h00 - tel 0117641623

[www.lescodelle.com](http://www.lescodelle.com)