

Antipasti- Starters

- Delizie di Parma € 13
Assortment of Parma Ham, salami and Parmesan cheese
- Prosciutto crudo di Parma 30 mesi € 12
Parma Ham matured for 30 months
- Culatello di Zibello € 14
Traditional PDO cured meat
- Torta fritta € 4
Traditional squares of fried dough
- Insalata di pollo con pistacchi e salsa ai grani di senape € 9
Chicken salad with pistachios and mustard seed sauce
- Insalata di gamberi con nocipesche e pompelmo rosa € 12
Prawn salad with nectarines and pink grapefruit
- Carpaccio di totani con pachino e capperi € 9
Thin slices of raw flying squid with cherry tomato and capers
- Insalata Nizzarda € 10 Nicoise salad

Primi Piatti - First courses

- Tortelli alle erbe € 8.5
Pasta stuffed with ricotta cheese and Swiss chard
- Ravioli al prosciutto in salsa al parmigiano € 9.5
Pasta stuffed with Parma Ham served in a Parmesan sauce
- Cappellacci alle melanzane € 9
Pasta stuffed with aubergines
- Risotto ai fiori di zucca e straccetti di bufala € 9
Risotto filled with pumpkin flowers and buffalo mozzarella
- Paccheri con pomodoro, mozzarella, olive, acciughe e capperi € 8.5
Short pasta with tomato, mozzarella, olives, anchovies and capers
- Mezze maniche con tonno fresco, zucchini e pomodorini € 11
Short pasta with fresh tuna, courgettes and cherry tomatoes

Secondi piatti-Second courses

- Duchessa di Parma con patate della casa

- Chicken roll stuffed with Parmesan cheese and Parma ham served with home potatoes € 12
- Ossobuco di vitello alla cremolada con risotto alla parmigiana € 15
Marrowbone with Parmesan risotto
- Tagliata di filetto di manzo con misticanza € 13.5
Sliced beef with mesclun
- Vitello tonnato con patate lesse e giardiniera € 13
Cold veal in a tuna sauce with boiled potatoes and pickled vegetables
- Tartara di cavallo con carciofini € 14 Horsemeat tartare with baby artichokes
- Orata alla mediterranea € 13
Mediterranean-style gilthead sea bream
- Sogliola al pistacchio, mandorle e caponatina € 13.5
Sole with pistachios, almonds and Sicilian vegetables

I nostri Dolci - Desserts

- Triplo cioccolato € 5
Plain, milk and hazelnut chocolate

Bomba bavarese € 5
Plain chocolate mousse with a filling of cherries in
liqueur

Zuppa inglese € 5
Italian -style trifle

Diplomatico € 5
Crème caramel with biscuits and chocolate

Coppa di zabaione € 5
Zabaglione

Tiramisù € 5

Sbrisolona € 4
Almond brittle

Frutta di stagione € 4
Seasonal fresh fruit

Bevande - Drinks

Acqua Pejo Mineral water € 2.5

Bibite Soft drinks € 2.5

Vino della casa a bicchiere € 3

House wine by the glass

Vino della casa 25 cl € 4
Carafe of house wine 1/4 litre

Vino della casa 50 cl € 6
Carafe of house wine 1/2 litre

Birra Menabrea alla spina 20 cl € 3
Small draught beer

Birra Menabrea alla spina 40 cl € 5.5
Medium draught beer

Coperto € 2.5

Cover charge



Si prega di avvertire il personale di sala di eventuali
allergie o intolleranze

Please tell the staff if you suffer from food allergies or
intolerances