

Per iniziare...

Sfogliata calda al Prosciutto di Parma e Parmigiano, su insalatine € 12

L'uovo al Tartufo...uovo croccante, spinacino, spuma di patate e Tartufo fresco € 15

Insalatina di Carciofi, Puntarelle e Grana, su agretto di Zucca e Melograno € 13

Battuta al coltello di Fassona Piemontese, ricotta mantecata e verdure in salsa antica € 15
con aggiunta di Tartufo fresco € 20

Radicchio, Indivia e Prosciutto di Parma, saltati in padellotto, su spuma di patate e riduzione
delicata al Balsamico € 10

La grande tradizione emiliana, nel far salumi di alta qualità...la nostra selezione:

- L'antipasto tipico € 16 Il tagliere per 2/3 persone € 26

Gnocco fritto e "Prosciutto di Parma DOP Sigillo Oro" Az. Galloni 4 pz. € 12

L'Eccellenza...

Culatello di Zibello DOP "Podere Cadassa", Lardo di Antiche Razze e Fichi caramellati € 24

Cestino di Gnocco fritto...l'ideale accompagnamento ai salumi € 3

La Pasta fatta in casa secondo la tradizione:

Il nostro “Scrigno di Cappelletti” al Tartufo fresco dell’Appennino € 18

Maccheroni di pasta fresca al Torchio,Cavolo Nero A.O.P guanciaie e Pecorino € 13

Tortelli di Ricotta e Erbe al Burro di Normandia e Parmigiano € 13

Cappellacci di Zucca all’Antico Ragù € 13

Cappellacci di Zucca al Tartufo fresco € 18

Pasticcio di maccheroni all’uso di Ferrara,in crosta di Pasta frolla € 13

Tagliatelle caserecce al ragù bianco di Prosciutto € 12

Cappelletti della Tradizione in Brodo di Cappone € 15

Cappelletti al “Fior di panna” e Parmigiano € 16

Bis di Pasticcio alla Ferrarese e Cappellacci di Zucca al Ragù € 13

Le pietanze di carne:

Salama da Sugo con puré di patate mezza porzione € 8 porzione intera € 14

Il piatto della memoria, le ricette di casa:

Trippa, polenta arrostita e Pecorino e le polpette in umido della Nonna Arpalice € 16

Lesso di Lingua e Cotechino, puré di patate, giardiniera fatta in casa e salsa verde € 22

Lombatina di Maialino con cotenna agli aromi, patate glassate e cipolle saltate € 18

Tagliata di Bavetta di Angus marinata con menta, miele e peperoncino,
servita con sauteuse di verdure stagionali € 24

La Bistecca di Controfiletto (Black Angus USA 350 g.circa) con patate rustiche € 32
con aggiunta di Carciofi freschi, Grana e Tartufo € 38

Patate rustiche al forno € 4,50

Patate in padellotto con cipollotto e rosmarino € 5,50

Insalata mista € 6.50

Tradizione e Territorio

Menù completo per chi desidera mangiare alla “Ferrarese”

Per minimo due persone

Antipasto tipico della Tradizione Emiliana con gnocco fritto

Cappellacci di Zucca all'Antico Ragù

Pasticcio all'uso di Ferrara in crosta di Pasta frolla

Salama da Sugo con Puré di patate

Dessert

Prezzo a persona € 38

Comprensivo di coperto pane e servizio, bevande escluse!

Carta dei Dolci tradizionali

La nostra “Zuppa Inglese” tradizionale al cucchiaio

Tenerina al Cioccolato e bicchierino al Mascarpone

Torta di Ricotta, Pere e Marmellata di Fichi

Tiramisù classico al Caffè

Gelato alla Crema Antica, crumble al cioccolato e frutti di bosco

Sembra un Crem Caramel, ma è il nostro Cremoso all'Amaretto

Frutta fresca di stagione

Prezzo dei desserts e preparazioni a base di frutta € 6,50

Gentile cliente,

eventuali allergie, o specifiche intolleranze, vi preghiamo di segnalarle al personale di sala PRIMA di effettuare l'ordine.

In collaborazione con la cucina, sapremo mettervi in condizione di scegliere al meglio.

A garanzia di alimenti salubri, alcuni prodotti vengono preventivamente abbattuti di temperatura ai sensi della normativa vigente.

Pane, coperto e servizio € 2,50