

Per iniziare...

Sfogliata calda al Prosciutto di Parma e Parmigiano, su insalatine al Balsamico € 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 € 16
con aggiunta di Tartufo fresco € 20

La grande tradizione emiliana, nel far salumi di alta qualità:

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

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” in crosta, al Tartufo fresco dell’Appennino € 18

Maccheroni al Torchio con Guanciale, Cavolo nero e Pecorino € 12

Fagottini alle Erbette e Ricotta, tirati all’Asparago verde e Parmigiano € 13

Cappellacci di Zucca all’Antico Ragù € 13

Cappellacci di Zucca al Tartufo fresco dell’Appennino € 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 della Tradizione 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

Petto d'Anatra in padellotto con Verzette stufate al prosciutto e prugne in ristretto al Fortana € 20

Lombatina di Maialino con Cotenna, patate glassate e cipolle saltate € 18

Guancetta di Vitello su patate schiacciate al rosmarino, e il suo fondo di cottura € 20

Tagliata di Bavetta di Angus, verdure stagionali in padellotto, salsa Chimichurry € 24

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

Bis di Primi piatti:

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 € 40

Comprensivo di coperto pane e servizio, bevande escluse!

Carta dei Dolci tradizionali

La nostra “Zuppa Inglese” tradizionale al cucchiaino

Tenerina al Cioccolato e bicchierino al Mascarpone

Torta di Ricotta, Pere e Marmellata di Fichi

Tiramisù

Coppa di Mascarpone alle Fragole fresche

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 € 3,00