

*In ottemperanza al Regolamento Europeo 1169,  
si invita la Spettabile Clientela ad informarci di eventuali esigenze alimentari  
\*Per un servizio migliore, si utilizza l'abbattitore di temperatura per Pesci, Carni e preparazioni con Uova*

## *LA CARTA DEL MARE...*

### *ANTIPASTI*

*Caviale Italiano Fresco Agroittica Calvisius 30g / 50g*

*Proposta giornaliera di Pesce crudo, bonificato e non condito*

*Ombrina con crema di Melanzane arrostiti e Verdure*

*Branzino e Salmone con Topinambur e Porro croccante*

*Il "Duo di Spada" con Cipolla dolce e Sarde*

*Sigaro di Murena con Gamberi e salsa allo Zafferano*

### *PRIMI PIATTI*

*Tagliolini con Storione, Caviale Calvisius e Finocchietto*

*Ravioli ai Frutti di Mare con crema di Piselli, Cicerchie e Tartufo Nero*

*Spaghetti di Semola con Colatura di Alici di Cetara e Broccoli*

*Tagliatelle con Scampi, Fiori di Zucca e Limone caramellato*

### *SECONDI PIATTI*

*Gran Piatto di Crostacei spadellati in giardino di Verdure*

*Scorfano nella Sfera e Pomodoro Giallo*

*Mare e Parma: Cernia, Prosciutto di Parma a -30° e salsa al Parmigiano*

*San Pietro con Noce nera fermentata e Ricotta alla Liquirizia*

# *...E DELLA TERRA*

## *ANTIPASTI*

*Il piatto del Ducato di Parma e Piacenza:  
Selezione di Salumi e Parmigiano Reggiano*

*“La Biosfera”: tuorlo su cialda croccante con Pollo e Broccoletti*

*Tartar di Manzo con Senape rustica, radice di Loto e Zucca fermentata*

*Hot Duck... Foie Gras in versione Panino!*

*Cicerchie e Porcini con Tartufo Nero e Latte di Mandorla*

## *Ristorante PRIMI PIATTI*

*Gnocchi ripieni con Erborinato, Noci e Verza*

*Tortello tipico di Parma con Ricotta ed Erbette*

*Tagliolini all’Aglio Nero, Olio e Peperoncino Jalapeño*

*Risotto allo Zafferano, Burrata e Melograno*

## *SECONDI PIATTI*

*Filetto di Maiale ai Porcini, Carciofi e Maionese alla Mela*

*Agnello con Latte di Capra e Zucca Campana*

*Bufalo e Bufala con Miglio e Quinoa*

*Lepre ubriaca con Castagne e Mela Annurca*

*Selezione a carrello di Formaggi nazionali ed esteri, da Latte Vaccino, Caprino e Ovino  
abbinati a Confetture artigianali*

*Coppa di Aperitivo Spumante Classico Italiano*

Il Pesce utilizzato è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni  
del Regolamento (CE) 853/2004 Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3

Disponibilità particolari per celiaci ed allergici  
La lista allergeni è disponibile a richiesta