



Formaggi

Selezione di Formaggi con mostardina Mantovana -latte, senape- 12

Contorni

Verdure Bollite / Insalata mista / Verdure Grigliate / Patate al forno / Spinaci saltati
Purè di Patate S.Q. (secondo quantità)

Dolci

I dolci verranno presentati con un'altra carta

Piatti del giorno

Alcuni eventuali piatti del giorno saranno presentati a voce

Su richiesta abbiamo anche pasta senza glutine

*informiamo che in assenza di reperimento di ingredienti freschi, alcuni possono essere surgelati o provenienti da congelazione e indicati con asterisco

Gentile cliente, nonostante gli allergeni siano indicati, non esiti comunque a chiedere ai nostri addetti l'esatta composizione del piatto da lei scelto. La nostra cucina non fruisce di ambienti separati dedicati alla preparazione di prodotti senza allergeni, quindi non possiamo garantire l'assenza di contaminazione nei nostri preparati.

Servizio e Coperto 3,5 - Acqua Surgiva 0,75 3 - Caffè H. Hausbrandt 2



Antipasti

Prosciutto di Parma 24 mesi "Zuarina" con gnocchino fritto -glutine, latte, arachidi- 11

Selezione di salumi affettati con gnocchino fritto -glutine, latte, arachidi- 11
(Prosciutto Parma 24 - Zuarina, Salame felino - Dalla Tana, Mortadella 1925 - Veroni)

"Giovanna" pancetta cotta -Capitelli- con polenta abbrustolita 11

Culatello di Zibello d.o.p. "Dalla Tana", Parmigiano Reggiano 24m e gnocchino fritto 16
-glutine, latte, arachidi-

Lasagnetta piccantina di melanzane con pomodoro e Parmigiano -latte- 10

Tortino di patate e radicchio, con salsa al gorgonzola e pancetta croccante 10
-latte, uovo, sedano-

Flan di Zucca con con crema ai formaggi, glassa d'aceto Balsamico e mostardina mantovana di mele -latte, senape, uova, frutta a guscio- 10

Polentina con fonduta di fontina e misto di funghi -latte, sedano- 10

Insalata valeriana con mela, spalla di S.Secondo, aceto balsamico di Modena e scaglie di Parmigiano -latte- 10

Tartare di Salmone -Balik- con granella di pistacchio, riccioli di burro e pane tostato 16
-pesce, latte, frutta a guscio, glutine-



Primi Piatti

<i>Maccheroni al pettine al ragu' di coniglio</i> -glutine, uova, sedano, latte-	13
<i>Gramigna "sporcafaccia", panna e salsiccia</i> -glutine, uova, latte-	13
<i>Tagliatelle verdi al ragù</i> -glutine, sedano, uova, latte-	13
<i>Tagliatelle con ragù bianco di vitello e funghi porcini*</i> -uova, glutine, latte, sedano-	15
<i>Tagliolini ai carciofi*</i> -glutine, latte, uova-	13
<i>Tortelli di spinaci* e ricotta al burro fuso e Parmigiano</i> -latte, glutine, uova-	13
<i>Tortelli di zucca al "soffritto contadino" con pomodoro, cipolla e pancetta (o al burro fuso e Parmigiano)</i> -latte, glutine, uova, sedano, frutta a guscio-	13
<i>Macchero-moda in crema di Parmigiano e prosciutto di Parma 24m</i> -glutine, uova, latte-	15
<i>Risotto mantecato con crema di zucca e salsiccia</i> -latte-	13
<i>Pasta (Maltagliati) e fagioli</i> -glutine, latte, sedano-	13
<i>Tortellini in brodo di cappone (a richiesta alla panna o in crema di Parmigiano)</i> -uova, glutine, latte, sedano-	15



Secondi Piatti

<i>Garretto di Vitello disossato CBT , con purè di patate</i> -sedano, latte-	17
<i>Guancialino di maiale CBT con misto di funghi e polenta</i> -sedano-	17
<i>Tagliata di pollo al limone con carote e finocchi al forno</i> -latte, glutine-	15
<i>Girello di Vitello CBT ai carciofi con purè di patate</i> -sedano, latte-	17
<i>Tagliata di Manzo con patate al forno</i>	20
<i>Costolette d'agnello* alla piastra agli aromi di cucina con carciofi</i>	20
<i>Filetto di Manzo in padella al rosmarino con patate al forno</i>	24
<i>Cotechino "Salumeria Beltrami" con fagioli e purè di patate</i> -sedano, latte-	17
<i>Trancio di filetto di Baccalà con pomodorini al forno</i> -pesce-	17
<i>Battuta cruda di Manzo con salsa di senape di Dijon in grani, cipolla caramellata e pane tostato</i> -senape, glutine-	17