

Aperitivo in cantina o al tavolo

Assaggio di parmigiano reggiano delle nostre colline e salame nostrano

Con calice di Principessa az.Luretta (metodo classico) vino del territorio	E. 7.00
Con calice di Franciacorta Blànc extra brut Contadi Castaldi	E. 7.00
Con calice di Trento doc. Alperegis rosè	E. 7.00
Con coppa di Kir Royal (cassis e Franciacorta)	E. 10.00
Con coppa di Champagne Laurent Perrier brut	E. 12.00

Iniziando con i nostri salumi

Antipasto dell Osteria (assaggio di un pò di tutto salumi e non...)	E. 20.00
Culatello di Zibello Dop 24 mesi con riccioli di burro di montagna	E. 20.00
Polentina fritta con pancetta dolce stagionata e gorgonzola cremosa	E. 14.00
Prosciutto crudo Sant'Ilario 32 meai ,coppa ,salame gentile pancetta, lardo e polentina	E. 16.00
Salame gentile nostrano	E. 12.00
Frittella di ceci con lardo di sottospalla Sant'Ilario, gocce di aceto balsamico invecchiato	E. 14.00

Non solo salumi

Uovo in cocotte come se fosse un soufflé con crema di asparagi e punte di asparagi(temp.15 min)	E.15.00
Flan caldo di asparagi , con crema delicata di parmigiano reggiano 24 mesi	E.15.00
Soffice di patate con piccola pasta di salame fritta al vino bianco (ricetta antica dell'osteria di Fornio)	E. 14.00
Degustazione di Parmigiano reggiano (101,36,24 mesi caseificio Gennari mostarda di mele e cipolle caramellate)	E. 14.00
Filetto affumicato di Salmone Upstream in tagliata ,carpaccio di zucchine ,pinoli tostati	E. 18.00

Polentina fritta	E. 6.00
Frittella di ceci	E. 6.00
Cipolle rosse caramellate	E. 6.00
La nostra giardiniera	E. 6.00
La nostra mostarda di mele	E. 6.00

Primi della tradizione

Mezze maniche i nostri cappelletti aperti ricetta storica di famiglia dal 1928 in brodo di cappone (sfoglia sottile ripiena di doppia stagionatura di parmigiano)	E. 14.00
Tortelli d erbetta in sfoglia sottile tirata a mano al burro e salvia	E. 14.00
Tagliolini di pasta all'uovo al culatello di Zibello Dop 28 mesi e burro di vacche rosse	E. 14.00
Tagliatelle caserecce con pasta di salame di strolghino di maiale nero e parmigiano	E. 14.00
Ravioli al culatello e ricotta con fonduta al tosone	E. 14.00
Ravioli al radicchietto invernale sfumati al lambrusco e spadellati al porro dolce	E. 14.00

Secondi

Guancialetti di maiale al forno con patate e cipolle rosse di Parma caramellate	E. 20.00
Controfiletto di cavallo in tagliata con spadellata croccante di verdure olio evo e sale di Cervia	E. 22.00
Battuta di manzo al coltello con tratufo nero estivo	E. 24.00
Petto di anatra al forno cotto nell'aceto balsamico e servito scaloppato con fresca misticanza	E. 22.00

Il menu degustazione del buon ricordo



Antipasto dell'osteria ,

Mezze maniche i nostri cappelletti aperti ricetta storica di famiglia in brodo di cappone dal 1928 piatto del buon ricordo

Guancialetto di maiale con cipolle rosse caramellate

Zuppa inglese al cucchiaio classica dolce della casa o il nostro gelato mantecato alla crema

escluso bevande E. 55.00

Vi sarà omaggiato il piatto del Buon Ricordo decorato a mano dai maestri di Vietri sul Mare

La scelta del menu si intende nella sua interezza per ogni persona

Acqua E.3.00

Coperto E.3.00

Reg. CE n.1169/2011 richiedere allo chef informativa sugli allergeni e prontuario degli ingredienti .

Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti a negativo per una miglior conservazione chiedere al personale

