

Tutti i nostri piatti sono preparati da noi: dal pane alla pasta, dagli antipasti ai dolci.

I nostri taglieri

Torta frita (bocconcini) 5

Piatto tipico: leggeri ritagli di impasto fritto
Accompagnamento per i taglieri,

Tagliere coppa e salame 10

Piatto tipico: coppa, salame

Tagliere di crudo 13

Piatto tipico: prosciutto di Parma almeno 24 mesi

Tagliere di culatta 13

Stagionatura 12 mesi

Tagliere di Formaggi 11

Scaglie di Parmigiano Reggiano 12 e 24 mesi, taleggio, brie e gorgonzola. Serviti con miele e confettura di cipolle borettane

Gran Tagliere completo 14 a persona

Crudo 24 mesi, Coppa, Culatta, Salame, Pancetta, scaglie di Parmigiano 12 e 24 mesi, torta frita, assaggio di giardiniera
Minimo 2 persone

Fatti a modo nostro

Anolini fritti 9

I nostri anolini di stracotto, ma fritti: serviti in cestino di parmigiano croccante con crema di parmigiano e polvere di crudo

bondaMAT® burrata e crudo 7

2 pezzi di torta frita ripieni di burrata, serviti con prosciutto crudo

bondaMAT® asparagi e caprino 7

2 pezzi di torta frita ripieni di asparagi saltati e caprino, serviti con polvere di crudo

Anolini di stracotto 15

Stracotto lavorato a mano, serviti in brodo di carne

Risotto barbabietola, ricotta salata e menta frita 15

Risotto alla barbabietola, servito con ciuffi di ricotta salata e menta frita

Chicche di patate al ragù di agnello 14

Soffici chicche fatte in casa, condite al ragù genovese di agnello: cipolla e carne a lenta cottura

Rosa daMAT 26

Nostra rivisitazione: filetto di manzo farcito con parmigiano e crudo, servito con salsa al lambrusco e marsala, salsa parmigiano. Accompagnata da bietole e cicoria

Parmigiana di melanzane estiva 14

Parmigiana di melanzane: melanzana frita, condita con salsa di pomodoro datterino, burrata cremosa e olio al basilico

Sfizi e delizie dall'orto

Giardiniera 6

Cavolfiore, sedano, carote e verdure di stagione in agrodolce

Millefoglie salata 11

Strati di sfoglia croccante con crema al brie, erbe provenzali e pepe rosa

Sformato di patate 9

Millefoglie di patate, crema vellutata di taleggio e rosmarino disidratato

Oggi dal contadino 6

Chiedere al personale per il piatto del giorno

Patate al forno 5

Patate dorate al forno, fragranti con olio extravergine

Caponatina 8

Verdure di stagione in un delicato equilibrio agrodolce, ricche di profumi

Zucchine alla scapece 7

Zucchine marinate e profumate con mentuccia fresca

Lasagna Veg 13

Lasagna delicata, con fagiolini e patate, pesto di basilico e morbida besciamella

I grandi classici

Tris di polenta grigliata 8

Polenta dorata alla griglia servita con fegatini alla parmigiana, con pesto di lardo e con gorgonzola

Tortelli di erbetta 12

8 tortelli ripieni di ricotta e spinaci*, Conditi «come vuole la tradizione» con tanto burro e parmigiano. Con aggiunta di salvia croccante

Tagliatella al ragù d'anatra 14

Tagliatelle fatte in casa, al ragù rosso di brasato d'anatra

Lasagna della nonna 13

Lasagna classica al ragù bolognese: pasta fresca fatta in casa, besciamella e ragù di carne

Cannelloni ricotta e salsiccia 13

Cannelloni ripieni di ricotta e salsiccia, serviti con crema di porri e patate, besciamella e salsiccia disidratata

Costolette di agnello 21

Costolette di agnello impanate nella senape, accompagnate con un emulsione di senape antica e mostarda. Servite con carciofi saltati in padella.

Polpette di cavallo 14

Polpette di cavallo, scottate in padella e servite al sangue

Caval pist 17

Pesto di cavallo al naturale, servito con tuorlo marinato grattugiato, caviale di limone e mayonese alla senape. Servito con patate al forno

*In caso di indisponibilità del prodotto fresco, saranno utilizzati prodotti surgelati all'origine.

Tutti i nostri piatti sono fatti in casa. Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e/o intolleranze alimentari.