



# La Nostra Cucina

**“Non si può proporre ciò che non si ama”**



## ***Gli Antipasti***

La nostra selezione di formaggi e mostarde mantovane  
(*Erborinato di capra, Parmigiano Reggiano 36 mesi, Bagoss estivo, Caciottina di capra e Pecorino Sardo*)

€ 16

Polentina morbida di farine tradizionali ai funghi porcini

€ 12

Flan di zucca su crema di Parmigiano Reggiano e zafferano

€ 12

*Se soffri di allergie o intolleranze alimentari, segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di riconoscere i prodotti da evitare.*



## ***Gli Affettati***

Selezione di salumi misti del Ducato, torta frita e giardiniera nostrana  
*(Prosciutto crudo di Parma San Nicola 30 mesi, Pancetta piacentina Peveri 18 mesi, Salame piacentino Savi di San Polo, Salame felino di Langhirano, Coppa piacentina Peveri 12 mesi)*

€ 13

Tagliere di Spalla cotta di San Secondo con bocconcini di Parmigiano  
Reggiano Caseificio Berzieri 36 mesi

€ 12

Spalla cruda del salumificio Dallatana (Busseto)

€ 15

Culatello “Spigaroli” stagionato 24 mesi con riccioli di burro

€ 18



## *I Primi*

Pisarei della Peppina

€ 10

Tortelli di zucca alla mantovana

€ 12

Tortelli di patate ai funghi porcini

€ 12

Anolini di Parmigiano Reggiano in brodo di cappone

€ 12

Gnocchi di barbabietola in fonduta di Castelmagno e noci

€ 13



## *I Secondi*

Guancialino di maiale brasato con polenta

€ 13

Faraona ripiena alla parmigiana

€ 14

Roast beef di controfiletto di cavallo

€ 14

Punta di vitello glassata al forno

€ 14

Tagliata di manzo al profumo di ginepro

€ 17

**Contorni assortiti** € 4



## *I Dolci*

|  |     |
|--|-----|
| Tiramisù   | € 6 |
| Crema catalana   | € 6 |
| Zuppa inglese  | € 6 |
| Sbrisolona mantovana con zabaione  | € 6 |
| Focaccina artigianale della pasticceria Tosi<br><i>(con crema di vaniglia)</i> | € 7 |
| Torte della casa   | € 5 |