



SPUNTINI

✓ Trancio di pizza margherita	5,50 €
✓ Trancio di pizza vegetariana	5,50 €
Maxi toast con prosciutto cotto e formaggio	5,00 €
Insalatona mediterranea (insalata, pomodori, tonno, mozzarella)	9,00 €
Insalatona pollo (insalata, pomodori, pollo, petali parmigiano, salsa lime)	9,00 €



DAL NOSTRO TERRITORIO

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi e coppa stagionata	11,00 € *
Lasagnetta emiliana con ragù di culatello	10,00 €
✓ Tortelli verdi reggiani della tradizione	10,00 € *
Filetto di maiale all'aceto balsamico tradizionale di Modena	11,00 €



... ALTRE PROPOSTE DELLO CHEF

✓ Torretta di melanzane alla Parmigiana	9,00 €
✓ Risotto con brunoise di verdure su crema di gorgonzola	10,00 €
✓ Trofie al pesto leggero casalingo con pomodorini e di Parmigiano Reggiano	11,00 €
Tagliata di Manzo Irlandese con le sue verdure alla griglia	16,00 € *
Hamburger di Fassona Piemontese <i>insalata, pomodoro, scamorza affumicata, salsa yogurt</i>	14,00 € *
Galletto al forno con patate	12,00 €



DESSERT

Tiramisu	6,00 €
Cremoso al cioccolato	6,00 €
Semifreddo al croccante	6,00 €



VINI

	calice	bottiglia
Prosecco di Valdobbiadene Extra dry "Valdo"	5,00 €	20,00 €
Pinot grigio DoC "Torre dei Vescovi"	4,00 €	15,00 €
Chardonnay "Torre dei Vescovi"	5,00 €	16,00 €
Lambrusco "Cantine Ceci"	4,00 €	14,00 €
Chianti Monrosso Docg	5,00 €	16,00 €
Cabernet sauvignon Albinea Canali	4,00 €	15,00 €
Morellino di Scansano Docg "Fattoria Mantelassi"		16,00 €
Nero d'avola "Cusumano"		16,00 €

* Per i Clienti in convenzione o in pensione supplemento di 3.50 euro

Coperto 2.00 euro per persona ✓ Proposta vegetariana

Disponibile su richiesta le proposte "gluten free", Il Kids Menu e lista allergeni



SNACKS

✓	Slice of pizza margherita	5,50 €
✓	Slice of vegetarian pizza	5,50 €
	Maxi toast with ham and cheese	5,00 €
	Mediterraneo Salad (salad, tomatoes, tuna, mozzarella cheese)	9,00 €
	Chicken salad (salad, tomatoes, chicken, parmigiana cheese, e)	9,00 €



TYPICAL DISHES OF THE AREA

	Parma ham 24 months d.o.p and Coppa of Piacenza i.g.p.	11,00 € *
✓	Lasagnetta emiliana	10,00 €
	Traditional tortelli with butter and sage	10,00 € *
	Pork fillet in balsamic vinegar with roasted potatoes	11,00 €



CHEF'S PROPOSAL

✓	Eggplant parmigiana	9,00 €
✓	Risotto with vegetable brunoise and gorgonzola cream	10,00 €
✓	Trofie with light pesto with cherry tomatoes and parmesan petals	11,00 €
	Sliced Irish beef with its grilled vegetables	16,00 € *
	Fassona hamburger <i>salad, tomatoes, smoked scamorza, yogurt sauce</i>	14,00 € *
	Baked cockerel with roast potatoes	12,00 €



DESSERT

	Tiramisu	6,00 €
	Chocolate cream	6,00 €
	Iced mousse with crunchy nougat	6,00 €



WINE

	<i>glass</i>	<i>bottle</i>
Prosecco di Valdobbiadene Extra dry "Valdo"	5,00 €	20,00 €
Pinot grigio DoC "Torre dei Vescovi"	4,00 €	15,00 €
Chardonnay "Torre dei Vescovi"	5,00 €	16,00 €
Lambrusco "Cantine Ceci"	4,00 €	14,00 €
Chianti Monrosso Docg	5,00 €	16,00 €
Cabernet sauvignon Albinea Canali	4,00 €	15,00 €
Morellino di Scansano Docg "Fattoria Mantelassi"		16,00 €
Nero d'avola "Cusumano"		16,00 €

* *Guests with fixed rate or half/full board extra charge of 3.50 euro*

Couvert 2.00 euro per person ✓ *Vegetarian option*

Gluten Free proposal, Kids Menu and allergens list available on request