



I NOSTRI CRUDI ⓘ
OUR CRUDITÉS ⓘ

Scampi di prima scelta Scampi grade	10,00/ hg
Gamberi rossi di prima scelta Mazara del Vallo Red shrimp grade from Mazara del Vallo	15,00 / hg
Ostrica Gillardeau Oyster Gillardeau	6,00 cad.
Cruditè di pesce / Fish crudités ostrica, carpaccio di tonno, branzino, salmone selvaggio, scampo e gambero rosso di Mazara del Vallo	36,00
Tris di tartare: tonno, gamberi, salmone Tartare trio: tuna, shrimp, salmon	20,00
Tartare di tonno con pomodorino affumicato giallo e rosso, stracciatella e basilico Tunna tartare with yellow and red smoked cherry tomatoes, stracciatella and basil	20,00

ⓘ Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



ANTIPASTI
STARTERS

Culatello di Zibello con crostini e riccioli di burro	20,00
Traditional special Parma ham "Culatello" of Zibello	
Salume misto di Parma	15,00
Degustation of typical hams	
Prosciutto crudo di Parma 28 mesi	15,00
Parma ham 28 months	
Giardiniera di verdure	10,00
Vegetable garden in sweet and sour vinegar	
Torta frita di Parma	5,00
Parma fried pasta	al cestino/ porzion
Fagottino di melanzane alla parmigiana con scamorza affumicata	17,00
Bundle of eggplants with scamorza cheese smoked and tomatoes sauce	
Parmigiano-Reggiano 26 mesi	9,00
Parmesan cheese 26 months	
Degustazione di formaggi e confetture	18,00
Tasting of cheeses and jams	



ANTIPASTI
STARTERS

Soufflè di Parmigiano-Reggiano Parmigiano-Reggiano cheese soufflé	18,00
Flan di zucchine e ricotta, pomodoro arrosto e zucchine alla scapece Zucchini and ricotta flan with roasted tomatoes and marinated zucchini	18,00
Polipo laccato al miele con crema di piselli, dadolata di patate e salsa ponzu al bergamotto Honey lacquered octopus with pea cream, potatoes and bergamot ponzu sauce	19,50
Carpaccio di ricciola, il suo fondo, insalata liquida, cerfoglio e olio aromatizzato all'aneto Amberjack carpaccio with its broth, liquid salad, chervil and dill-infused oil	20,00
Capesante in crosta di sale e pepe, tartufo nero su fonduta di cipollotto Scallops with crust of salt and pepper, onion and potatoes fondue, black truffle	20,00



PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

① Risotto “ Acquerello” al radicchio con fonduta
di Parmigiano-Reggiano, polvere di prosciutto crudo
di Parma e gel ai frutti di bosco 18,50

Risotto “ Acquerello” with radicchio, Parmigiano-Reggiano fondue,
Parma ham powder and berry gel

Anolini in brodo di cappone 18,00

Cappelletti in capon broth

Tortelli d’erbetta al burro e Parmigiano-Reggiano 14,00

Tortelli of herb, butter and Parmesan cheese

Tortelli di patate al burro e Parmigiano-Reggiano
e tartufo nero 17,00

Potato tortelli with butter, Parmesan cheese and black truffle

Tagliolini verdi al culatello di Zibello 20,00

Green pasta tagliolini with traditional special Parma ham Culatello

① Questo piatto fa parte del menu di Buon ricordo. La specialità, che rimane in carta tutto l’anno, è raffigurata su un piatto di ceramica, che viene dato in dono a chi degusta il Menu del Buon Ricordo. Per informazioni dettagliate si prega guardare la pagina dedicata in fondo al menu.



PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Tortello di melanzane, pesto di pomodorini e ricotta salata	17,00
Eggplant tortelli with cherry tomato pesto and salted ricotta	
Spaghetti pomodoro fresco e basilico con ricotta salata	16,00
Spaghetti with fresh tomato, basil and salted ricotta cheese	
Tagliolini alle vongole, bottarga di muggine e pan tostato	23,00
Tagliolini with clams, mullet bottarga and toasted bread	
Ravioli neri con gamberi e scamorza affumicata	25,00
Black ravioli with prawns and smoked cheese scamorza	
Mezze rigatoni trafilati al bronzo ai frutti di mare	23,00
Pasta bronze-extruded mezzi rigatoni with seafood	



SECONDI PIATTI
SECOND COURSES

Duchessa di Parma con salsa al marsala roulé di tacchino 22,00
con prosciutto crudo e Parmigiano-Reggiano

Duchess of Parma with marsala sauce: rolled of turkey breast with Parma ham

Pesto di cavallo con senape antica e uovo di quaglia 18,00

Raw horse meat with ancient mustard and quail egg

Guancia di vitello con purè di patate 23,00

Veal cheek with mashed potatoes

Agnello in crosta di pistacchi e primosale 25,00

Lamb crusted with pistachios and cheese primosale

Tagliata di filetto black angus 29,00

Grilled sliced fillet of black angus beef



SECONDI PIATTI
SECOND COURSES

Sauté misto mare (cottura carta Fata)	24,00
Cozze, vongole, branzino, gamberi e scampo	
Mix sauté seafood: mussels, clams, sea bass, prawns, scampi prawns	
Insalata alla Catalana	38,00
Astice, scampi, gamberi, verdure crude	
Salad made in Catalana style : lobster shelled, scampi and prawns of Mazara del Vallo steamed with raw vegetables	
Tagliata di tonno in crosta appena scottato	24,00
con caponata di verdure	
Seared tuna steak in panko crust with eggplant caponata	
Ombrina con salsa mediterranea	24,00
Croacker catch of the day with mediterranean sauce	
Salmone upstream in crosta di cereali aromatizzati	25,00
con marmellata di cipolle rosse di tropea	
Upstream salmon in a cereal crust with tropea red onion jam	



CONTORNI
CONTOURS

Patate al forno Baked potatoes	7,00
Insalata mista Mixed salad	7,00
Verdure alla griglia Grilled vegetables	8,00
Insalatone vegetariana lattuga, radicchio, pomodorini, carote, mela verde, noci, rapa bianca Salad Vegetarian: green salad, red chicory ,carrot, tomatoes, apple, walnuts, white turnip	14,00

Coperto/ Cover charge/ Couvert	3,50
Acqua 0,75 l / Water/ Eau	3,00
Bibita generica (Coca – Cola, Fanta, Sprite) Drink generic	5,00
Birra 0,33 l / Beer in bottle	6,00
Birra 0,66 l / Beer in bottle	8,00
Birra locale az. Ceci 0,5 l / Local beer in bottle	14,00
Caffè/ coffee	3,00