



I NOSTRI CRUDI ⓘ

OUR CRUDITÉS ⓘ

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

ⓘ 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                             | 17,00               |
| con scamorza affumicata                                            |                     |
| 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 18,00

Parmigiano-Reggiano cheese soufflé

Flan di zucchine e ricotta, pomodoro arrosto e 18,00

zucchine alla scapece

Zucchini and ricotta flan with roasted tomatoes and marinated zucchini

Polipo laccato al miele con crema di piselli, 19,50

dadolata di patate e salsa ponzu al bergamotto

Honey lacquered octopus with pea cream, potatoes and bergamot ponzu sauce

Carpaccio di ricciola, il suo fondo, insalata liquida, cerfoglio 20,00

e olio aromatizzato all'aneto

Amberjack carpaccio with its broth, liquid salad, chervil and dill-infused oil

Capesante in crosta di sale e pepe, tartufo nero 20,00

su fonduta di cipollotto

Scallops with crust of salt and pepper, onion and potatoes fondue, black truffle



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          |       |
| Mezzi rigatoni "Al Bronzo" Barilla trafilati al bronzo        | 23,00 |
| ai frutti di mare                                             |       |
| Pasta "Al Bronzo" Barilla 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 7,00  
Baked potatoes

Insalata mista 7,00  
Mixed salad

Verdure alla griglia 8,00  
Grilled vegetables

Insalatone vegetariana 14,00  
lattuga, radicchio, pomodorini, carote, mela verde,  
noci, rapa bianca  
Salad Vegetarian: green salad, red chicory ,carrot, tomatoes,  
apple, walnuts, white turnip

---

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| 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  |