



I NOSTRI CRUDI ⓘ  
OUR RAW FISH & SEAFOOD ⓘ

<b>Cruditè di pesce / Fish crudités</b>	<b>38</b>
Ostrica, carpaccio di tonno, branzino, salmone selvaggio, scampo e gambero rosso di Mazara del Vallo/ Oyster, tuna carpaccio, seabass, wild salmon, scampi, Mazara red prawn	
<b>Scampi di prima scelta/ Prime grade scampi</b>	<b>12 / 100 g</b>
<b>Gamberi rossi di prima scelta Mazara del Vallo</b>	<b>15 / 100 g</b>
Prime grade red shrimp grade from Mazara del Vallo	
<b>Ostrica Gillardeau/ Oyster Gillardeau</b>	<b>6</b>
<b>Tartare di tonno con pomodorino affumicato giallo e rosso, stracciatella e basilico</b>	<b>20</b>
Tuna tartare with smoked yellow and red cherry tomatoes, stracciatella and basil	
<b>Carpaccio di ricciola, emulsione al limone, polvere di capperi e olive</b>	<b>22</b>
Amberjack carpaccio, lemon emulsion, caper and olive dust	
<b>Tris di tartare: tonno, gamberi, salmone</b>	<b>20</b>
Tartare trio: tuna, prawns, salmon	

ⓘ 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

<b>Culatello di Zibello con crostini e riccioli di burro</b>	<b>22</b>
Traditional Culatello di Zibello with toasted bread crostini and butter curls	
<b>Torta fritta di Parma</b>	<b>6</b>
Parma fried dough	al cestino/ portion
<b>Salume misto di Parma</b>	<b>15</b>
Selection of Parma cured meats	
<b>Prosciutto crudo di Parma 28 mesi</b>	<b>15</b>
Parma cured ham aged 28 months	
<b>Fagottino di melanzane alla parmigiana con scamorza affumicata</b>	<b>18</b>
Aubergine parcel with smoked scamorza cheese and tomato sauce	
<b>Parmigiano-Reggiano 26 mesi</b>	<b>9</b>
Parmigiano - Reggiano aged 26 months	
<b>Degustazione di formaggi e confetture</b>	<b>19</b>
Selection of cheeses and preserves	
<b>Giardiniera di verdure</b>	<b>11</b>
Pickled vegetables gardener in sweet and sour vinegar	



ANTIPASTI  
STARTERS

Soufflè di Parmigiano-Reggiano Parmigiano-Reggiano soufflé	18
Tagliatella di seppia CBT, crema di piselli, gel di limone e caviale di storione Sous-vide cuttlefish tagliatelle, pea cream, lemon gel and sturgeon caviar	24
Capésante in crosta di sale e pepe, purè di carote e zenzero, polvere di spinaci Salt and pepper crusted scallops, carrot and ginger purée, spinach dust	22
Polipo laccato al miele con crema di patate, polvere di caffè e spinacino novello Honey glazed octopus, potato cream, coffee dust and baby spinach	20



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 20

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

Tortelli d’erbetta al burro e Parmigiano-Reggiano 15

Tortelli filled with ricotta and herb with butter and Parmigiano -Reggiano

Tortelli di zucca al burro e Parmigiano-Reggiano 16

Pumpkin tortelli with butter and Parmigiano -Reggiano

Anolini in brodo di cappone 19

Anolini in capon broth

Tagliolini verdi al culatello di Zibello 20

Green tagliolini with Culatello – a fine cured ham from Zibello

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

Spaghetti pomodoro fresco e basilico con ricotta salata	17
Spaghetti with fresh tomato, basil and salted ricotta	
Mezzi rigatoni "Al Bronzo" Barilla trafilati al bronzo	25
ai frutti di mare	
Barilla 'Al Bronzo' bronze - drawn mezzi rigatoni with seafood	
Ravioli neri con gamberi e scamorza affumicata	25
Black ravioli with prawns and smoked scamorza	
Spaghetti alle sarde con uvetta, pinoli e	24
pan tostato	
Spaghetti with sardines, raisins, pine nuts and toasted breadcrumbs	



SECONDI PIATTI  
SECOND COURSES

Duchessa di Parma con salsa al marsala roulé di tacchino con prosciutto crudo e Parmigiano-Reggiano Turkey roulade with Parma ham, Parmigiano - Reggiano, marsala sauce (Duchess of Parma style)	22
Guancia di vitello con purè di patate Braised veal cheek with mashed potatoes	23
Pesto di cavallo con senape antica e uovo di quaglia Horse tartare with wholegrain mustard and quail egg	18
Agnello in crosta di pistacchi e primosale Pistachio - crusted lamb with primosale cheese	25
Filetto black angus dauphinois di patate, riduzione di porto Black angus fillet, potato dauphinois, port reduction	34



SECONDI PIATTI  
SECOND COURSES

Sauté misto mare (cottura carta Fata) 25

Cozze, vongole, branzino, gamberi e scampo

Mixed seafood sauté, baked in parchment paper: mussels, clams, sea bass, prawns and scampi

Ombrina con tajine di verdure 26

Stone bass with vegetable tajine

Tagliata di tonno in crosta appena scottato, 25

caponata di verdure

Lightly seared tuna steak in panko crust and vegetable caponata

Baccalà in crosta di olive taggiasche con macco di fave 25

Salt cod with taggiasca olive crust and broad bean purée

Insalata alla Catalana sgusciata 42

Astice, scampi, gamberi, verdure crude

Catalan-style seafood salad with lobster shelled, scampi, prawns and raw vegetables



CONTORNI  
SIDE DISHES

Patate al forno Baked potatoes	7
Insalata mista Mixed salad	7
Verdure alla griglia Grilled vegetables	8
Insalatone vegetariana lattuga, radicchio, pomodorini, carote, mela verde, noci, rapa bianca Vegetarian salad: lettuce, radicchio, carrots, tomatoes, green apple, walnuts and white radish	14

---

Coperto/ Cover charge/ Couvert	3,5
Acqua 0,75 l / Water/ Eau	3,5
Bibita generica (Coca – Cola, Fanta, Sprite) Soft drink	5
Birra 0,33 l / Bottled beer 0,33 l	6
Birra 0,66 l / Bottled beer 0,66 l	8
Birra locale az. Ceci 0,5 l / Local Ceci brewery beer 0,5 l	16
Caffè/ Coffee	3