

il RISTORANTE

EMILIANO **KM90**

MENU'



LISTA ALLERGENI

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.
Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni incrociate.
I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:



pesce e prodotti
a base di pesce



uova e prodotti
a base di uova



molluschi e prodotti
a base di molluschi



soia e prodotti
a base di soia



latte e prodotti
a base di latte



anidride solforosa
e solfiti



cereali contenenti
glutine



lupini e prodotti
a base di lupini



frutta a guscio



semi di sesamo e prodotti
a base di semi di sesamo



crostacei e prodotti
a base di crostacei



senape e prodotti
a base di senape



arachidi e prodotti
a base di arachidi



sedano e prodotti
a base di sedano



a seconda della stagionalità e reperibilità alcune materie
prime utilizzate possono essere surgelate o congelate



ANTIPASTI

Tartare di manzetta, crema di melanzane arrosto, caprino, pomodori confit e pangrattato al timo (14)



Millefoglie croccante con ricotta di montagna, zucchine marinate, crema di zucchine e il suo fiore in pastella (10)



Back Loin (filetto) di salmone norvegese al naturale, panna acida, spuma di avocado e semi di papavero (14)



*Piccolo mondo, mondo piccino,
in punta di penna del buon Giovannino.*

*Fatto di campi, di brina sui prati,
di nebbie pesanti, di erpici e aratri.*

*Fatto di cielo, di giorni assolati,
di nuvole gonfie, di pioppi allungati.*





TAGLIERI
SELEZIONE SILVANO ROMANI

Cestino di torta frita per accompagnare i nostri taglieri (3,5)



Culatello di Zibello DOP, Massimo Spigaroli (18)



Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi, Prosciuttificio Leporati (12)

Spalla cruda selezione Silvano Romani, stagionatura minima 24 mesi (13)

Spalla cotta di San Secondo selezione Silvano Romani, servita calda con giardiniera  (12)

NORCINO (16)

Culatello di Zibello DOP Massimo Spigaroli, spalla cruda selezione Silvano Romani oltre 24 mesi,
salame strolghino Massimo Spigaroli, lonza stagionata

KM90 (14)  

Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, salame strolghino Massimo Spigaroli,
mortadella Bologna IGP Due Torri Alcisa, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

VIA FRANCIGENA (13)

Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, pancetta piacentina DOP riserva,
coppa di Parma IGP Ferrari cav. Bruno, salame Felino IGP lunga stagionatura selezione Silvano Romani

FIDENZA (2 porzioni) (23) 

Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, culatta Reale, salame Felino IGP lunga stagionatura
selezione Silvano Romani, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

SUPER MAGNUM (4 porzioni) (46) 

Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, culatello di Zibello DOP Massimo Spigaroli,
pancetta piacentina DOP riserva,
salame Felino IGP lunga stagionatura selezione Silvano Romani,
coppa di Parma IGP Ferrari Cav. Bruno, mortadella Bologna IGP Due Torri Alcisa

LE 4 IDENTITÀ DEL PARMIGIANO (10)  

4 tipologie di Parmigiano Reggiano DOP stagionatura minima 24 mesi :

vacca frisona, pezzata rossa italiana, bruna, rossa reggiana

Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (3) 

Giardiniera artigianale selezione Silvano Romani (6) 

Ciccioli artigianali (3,5)

Mozzarella di Bufala di Battipaglia (9) 

Selezione di formaggi di capra dell'az. Agricola Capriss (Alseno PC) con mostarda di frutta (12)   



PASTA FRESCA E PRIMI

Tortelli d'erbetta e ricotta alla parmigiana,
conditi con burro biologico da latte di vacca rossa reggiana e bruna alpina
dell'Az. Agricola La Villa (Urzano - PR) e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (12)



Tortelli con la zucca di Parma,
conditi con burro biologico da latte di vacca rossa reggiana e bruna alpina
dell'Az. Agricola La Villa (Urzano - PR) e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (12)



Bis di tortelli (erbetta e zucca)
conditi con burro biologico da latte di vacca rossa reggiana e bruna alpina
dell'Az. Agricola La Villa (Urzano - PR) e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (12)



Anolini della tradizione parmigiana (di stracotto e Parmigiano Reggiano DOP) in brodo (12)



Anolini alla fidentina (di Parmigiano Reggiano DOP) in brodo (12)



Tagliatelle alle ortiche con ragù bianco di cortile (coniglio, fagiano, pollo, tacchino) (14)



Tortellini emiliani, gazpacho di pomodori ramati, pesto di basilico e
scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (13)



Risotto ai mirtilli (Riso Carnaroli Riserva San Massimo), fonduta di erborinato di capra,
polvere di culatta croccante (14)



Spiralotti di grano biologico Senatore Cappelli (Monograno Felicetti),
ragù di polpo, crema di patate e corallo di olive taggiasche (14)





SECONDI

I bolliti e le loro salse (19)



Filetto di cavallo (servito al sangue) della Macelleria Equina Da Saulle dal 1950 (Fidenza),
salsa leggera di peperoni e tabasco, carote al forno e rosti di patate (22)



Coscia disossata di coniglio, cotta a bassa temperatura, con il suo fondo, spinaci uvetta e pinoli (19)



Petto di faraona, cipollotto alla piastra e zabaione salato (18)



Cubi di tonno scottato, sedano rapa, capperi e spinacino (18)



Insalata di pomodori (ciliegino colorato, datterino, ramato, costoluto),
salsa di yogurt alle erbe, semi di papavero e cialda di pane ai cereali (10)



GRIGLIA

SELEZIONE ROBERTO TRABUCCHI

Tagliata di Rib-eye di manzetta con patate al forno (20)

Fiorentina di scottona con patate al forno (6,5€/ hg)

Tomahawk di Scottona Black Angus con patate al forno (6€/ hg)

Costate e diaframma di cavallo secondo disponibilità settimanale della Macelleria Equina Da Saulle dal 1950 (Fidenza)



CONTORNI

Patate al forno / Catalogna saltata / Purè di patate / Insalata mista (5)





DOLCI

Il nostro gelato artigianale alla crema antica con
mandorle al caramello salato e saba (6)



Il nostro gelato artigianale alla crema antica con frutta fresca (6)



Il nostro gelato artigianale allo zabaione con briciole di sbrisolona (6)



Sbrisolona e zabaione (6)



Tiramisù di Casa Romani (6)



Zuppa Inglese (6)



Macedonia di frutta fresca (5)

Torte miste con zabaione (da condividere) (8)



VINI DA DESSERT E FINE PASTO PROPOSTE AL CALICE

EMILIA IGT MOSCATO - LAMORETTI - PR

Profumato e leggero: sa di pomeriggio d'estate. Poco alcol, tantissimo piacere.

Bottiglia Calice

(18) (4)

EMILIA IGT MALVASIA PASSITA VINO DEL VOLTA - LA STOPPA - PC

Malvasia sovramatura e appassita. Vinificazione naturale in botti. Gran vino, intenso e complesso.

(38) (7)



BIRRE ARTIGIANALI
BIRRIFICIO FARNESE - FONTEVIVO - PR



BOTTIGLIE 33 cl. Chica - Blonde Ale (5)

Calumet - American Pale Ale (5)

Bianca Spina - Blanche Ale (5)

Pasha' - Indian Pale Ale (5)

Grall - Belgian Strong Ale (6)

BOTTIGLIE 75 cl. Chica - Blonde Ale (12)

Calumet - American Pale Ale (12)



ACQUA

Acqua minerale naturale o frizzante PLOSE 75cl (2,5)



BEVANDE

Bevande artigianali biologiche PLOSE (4)



CAFFE'

TORREFAZIONE LADY CAFFE' - S. SECONDO - PR

San Rafael Tarrazu (Costa Rica)

servito con l'originale tenerina biologica ferrarese della storica cioccolateria Rizzati (2)



Pane e coperto (2)