il RISTORANTE

EMILIANO KM 90

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

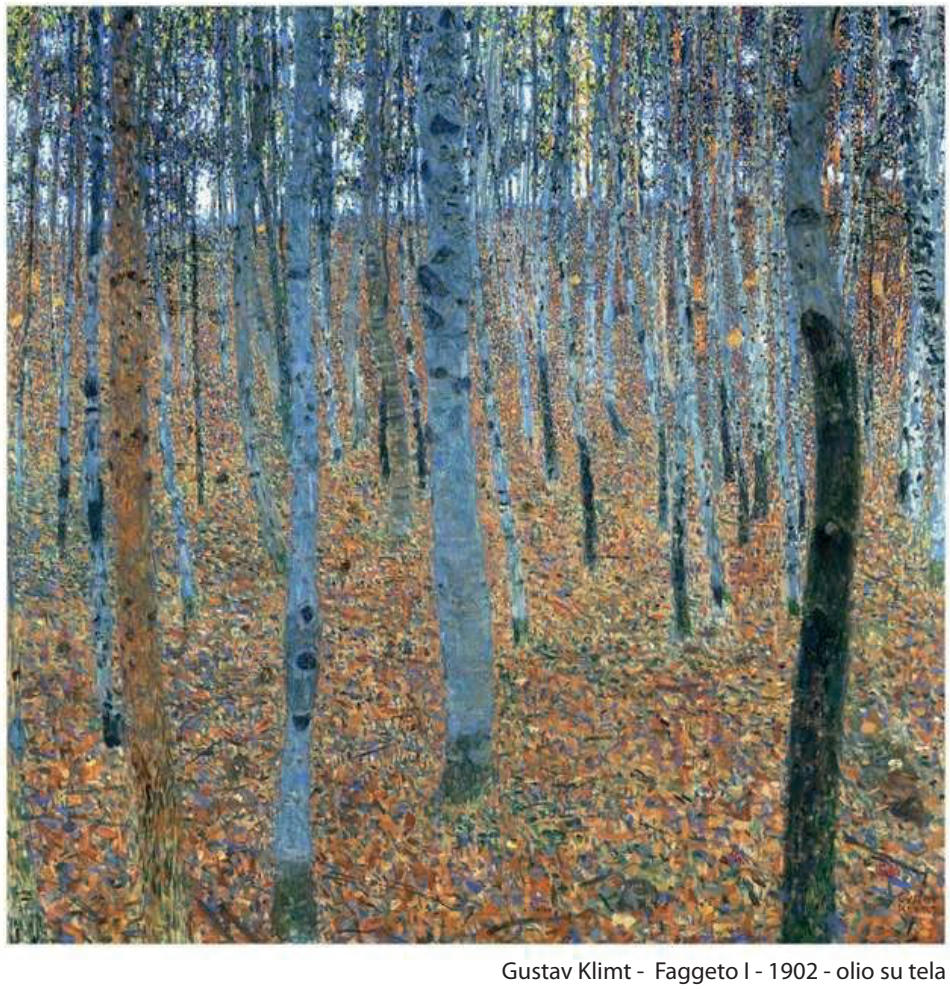
crostacei e prodotti
a base di crostacei

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



Gustav Klimt - Faggeto I - 1902 - olio su tela

ANTIPASTI

Tartare di manzetta, cardoncelli alla piastra, salsa alla rapa rossa e emulsione di prezzemolo (14)

Polentina morbida, ragù di strolghino, crema di Parmigiano Reggiano DOP (11)

FRUMENTO

Flan di zucca, fonduta di gorgonzola dolce e crumble di castagne (11)

FRUMENTO

Salmone marinato al pepe rosa, sedano rapa, spinaci, crema di pomodori secchi e ricotta (14)

TAGLIERI
SELEZIONE SILVANO ROMANI

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

FRUMENTO

Culatello Slow Food "Terre di nebbia" oltre 24 mesi (19)

Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi, Prosciuttificio Leporati (12,5)

Spalla cruda selezione Silvano Romani, stagionatura minimina 24 mesi (13,5)

Spalla cotta di San Secondo selezione Silvano Romani, servita calda con giardiniera (13)

NORCINO (16)

Culatello Slow Food "Terre di nebbia" oltre 24 mesi, spalla cruda selezione Silvano Romani oltre 24 mesi,
salame strolghino Massimo Spigaroli, coppa artigianale di montagna dell'alta Val Nure (PC)

KM90 (15)

PISTACCHI

Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, salame strolghino Massimo Spigaroli,
mortadella "Simona" Artigianquality, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

VIA FRANCIGENA (14)

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) (24)

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) (48)

PISTACCHI

Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, Culatello Slow Food "Terre di nebbia" oltre 24 mesi,
pancetta piacentina DOP riserva,
salame Felino IGP lunga stagionatura selezione Silvano Romani,
coppa di Parma IGP Ferrari Cav. Bruno, mortadella "Simona" Artigianquality

LE 4 IDENTITÀ DEL PARMIGIANO (10)

NOCI

4 tipologie di Parmigiano Reggiano DOP stagionatura minima 24 mesi :
vacca frisona, bruna, rossa reggiana e pezzata rossa italiana (biologico, di montagna, prodotto nell'Appennino Reggiano)

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)

NOCI

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)

Tortellini emiliani, soffritto rosso alla parmigiana, ricotta di montagna
e cialda di Parmigiano Reggiano DOP (13)

Tagliatelle al ragù d'anatra (14)

Pappardelle con stracotto di cervo della storica Macelleria Simonetto Carni di Castelnuovo (TN) (14)

Tagliolini con crema di zucca, pomodori secchi,
bottarga di Tonno Rosso di Marzamemi e scorza di limone (14)

Risotto al lambrusco (Riso Carnaroli Riserva San Massimo), fonduta di Parmigiano Reggiano DOP,
cubi di cotechino e polvere di ciccioli (14)

SECONDI

I bolliti e le loro salse (19)

FRUMENTO

Filetto di cavallo (servito al sangue) della Macelleria Equina Da Saulle dal 1950 (Fidenza), rapa rossa alla piastra, salsa di cavolo viola, indivia belga senapata (22)

Stinco di agnello, patate, carote, cipollotto al forno e caramello alla menta (19)

Petto d'anatra giovane, fondo all'arancia e cavolo cinese (19)

Cubi di tonno scottati al carbone vegetale, crema di cannellini, confettura di cipolle rosse (19)

FRUMENTO

Insalata, cavolo rosso, giardiniera croccante, bollito di manzo, petali di cipolle rosse e maionese leggera (12)

GRIGLIA

SELEZIONE ROBERTO TRABUCCHI

sempre accompagnata dalle nostre patate al forno

Tagliata di Rib-eye di manzetta (22)

Picanha di scottona (19)

Fiorentina di scottona (6,8€ / hg)

Tomahawk di Scottona Black Angus (6,5€ / hg)

Costata di cavallo della macelleria Equina da Saulle dal 1950 (Fidenza) *secondo disponibilità settimanale* (5,5€ / hg)

Diaframma di cavallo della macelleria Equina da Saulle dal 1950 (Fidenza) *secondo disponibilità settimanale* (16)

CONTORNI

Patate al forno / Cavolo nero e broccoli saltati / Purè di patate / Insalata mista (5)

DOLCI

Il nostro gelato artigianale alla crema antica con

mandorle al caramello salato e saba (6)

MANDORLE

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

FRUMENTO

Sbrisolona e zabaione (6)

FRUMENTO

Tiramisù di Casa Romani (6)

FRUMENTO

Zuppa Inglese (6)

FRUMENTO

Ananas marinato alla menta e zenzero (5)

Torte miste con zabaione (da condividere) (8)

FRUMENTO

VINI DA DESSERT E FINE PASTO
PROPOSTE AL CALICE

MOSTO D'UVA PARZIALMENTE RIFERMENTATO

		Bottiglia	*Calice*
EMILIA IGT MALVASIA E MOSCATO *Mosto parzialmente fermentato, leggero e molto profumato.*	CARRA *Parma*	(16)	
EMILIA IGT MOSCATO *Profumato e leggero: sa di pomeriggio d'estate. Poco alcol, tantissimo piacere.*	LAMORETTI *Parma*	(18)	
EMILIA IGT ZOE *La Malvasia come prima dell'industria: poco alcol, un filo di zucchero residuo, tanto gusto.*	CAMILLO DONATI *Parma*	(20)	(4)

PASSITI

EMILIA IGT MALVASIA PASSITA VINO DEL VOLTA *Malvasia sovramatura e appassita. Vinificazione naturale in botti. Gran vino, intenso e complesso.*	LA STOPPA *Piacenza*	(38)	(7)
EMILIA IGT PASSITO ROSSO VINO DEL CAMPO *Bonarda vendemmia tardiva vinificata in botti. Ricca e avvolgente.*	LAMORETTI *Parma*	(38)	
EMILIA IGT MALVASIA PASSITA STRADORA *Malvasia appassita, leggermente macerata. Produttore naturale. Piena e ricca, ma molto fresca.*	QUARTICELLO *Reggio Emilia*	(36)	

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)

Graal - 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)