

MENU

ENTRÉE

Gnocco fritto con Culatello e aceto balsamico
Lard-enriched deep fried dough, Culatello, balsamic vinegar

Erbazzone Emiliano
Wild mixed herbs & greens pie, parmiggiano fondue

PRIMI

Tortellini classici in brodo con Parmiggiano Reggiano
*Prosciutto & Mortadella filled Tortellini pasta, beef broth,
Parmiggiano Reggiano cheese*

Tagliatelle alla Bolognese
Tagliatelle pasta, traditional beef & pork Bolognese sauce, Parmiggiano Reggiano

SECONDI

Brodetto di merluzzo alla Comacchiese
Blue eye cod stew, onions, sweet & sour tomatoes sauce, crispy polenta

Rosa di Parma con carciofi marinati e Lambrusco
*Beef girello roulade stuffed with prosciutto di Parma, parmiggiano,
marinated artichokes, Lambrusco jus*

DOLCI

Torta tenerina al cioccolato con amaretti e gelato alla vaniglia
Flourless chocolate cake, amaretti crumb, vanilla ice cream