

ANTIPASTI

- Culatta € 12,00
- Prosciutto di Parma € 12,00
- Strolghino con coppa di Canossa € 12,00
- Culatello con burro e crostini € 14,00
- Millefoglie croccante al pomodoro, stracciatella, capperi e basilico € 12,00
- Spalla cotta di San Secondo con medaglione di verdure € 15,00

PRIMI

- Tortelli verdi € 12,00
- Tortelli di patate con soffritto al guanciale di Canossa € 12,00
- Cappelletti in brodo € 14,00
- Fregola con ragù di coniglio, taccole e pomodorini € 12,00
- Orecchiette agli asparagi con pesto di olive, capperi e pomodori secchi € 12,00

SECONDI

- Tagliata di manzo all'Aceto Balsamico € 20,00
- Costoletta di maialino croccante ai ceci con melanzane € 16,00
- Arrotolato di coniglio alla salvia con patate e cipolla rossa € 18,00
- Medaglione di manzo con friggitelli e salsa di more all'aceto balsamico € 20,00

GRIGLIATE DELLE NOTARIE

- Grigliata di verdure € 16,00
- Grigliata di carne € 20,00
- Grigliata di pesce € 22,00

Potrebbero essere presenti alcuni piatti congelati o surgelati
Pesce fresco in base a disponibilità

- Piatti tipici del territorio



RISTORANTE
delle
NOTARIE

LE DEGUSTAZIONI

LA TRADIZIONE

Degustazione di salumi
Degustazione di insaccati
con gnocco fritto e
verdure sott'olio

Degustazione di tortelli

Tagliata di manzo
all'Aceto Balsamico

Degustazione di
Parmigiano Reggiano

Zuppa inglese

(bevande, tasse e servizio inclusi)
€ 45,00

SLOW DINNER
(Proposte dello chef)

Due portate
Dessert

Due calici di vino
acqua minerale
caffè

(bevande, tasse e servizio inclusi)
€ 30,00

CHIUSURA SETTIMANALE
DOMENICA

I PROFUMI DEL MARE

- Spigola con patate e carciofi con salsa alla curcuma € 16,00
- Crudo di seppia con asparagi, cipollotti e aceto balsamico € 16,00

- Tagliolino alle vongole con crema al pistacchio e bottarga di muggine € 16,00
- Risotto d'orzo con capesante, fiori di zucca e crema di zucchine € 16,00

- Salmone farcito alle zucchine e fiori di zucca con crema di limone € 20,00
- Zuppetta di rombo allo zafferano con verdure e vongole € 20,00

FORMAGGI

- Parmigiano Reggiano con confettura di pomodori (latte vaccino) € 9,00
- Taleggio con miele d'acacia (latte vaccino) € 9,00
- Blu della Lessinia con mostarda alle cipolle(vaccino e caprino) € 9,00
- Lingot des Causses con fichi all'aceto balsamico (caprino) € 9,00
- Affienato alle rose con miele di tiglio (caprino) € 9,00
- Gorgonzola di Malga con mostarda di Cremona (latte vaccino) € 9,00
- Assortimento di formaggi € 15,00

I DOLCI DELLE NOTARIE

- Zuppa inglese € 5,00
- Semifreddo al grano con biscotto al cacao e caramello all'arancia € 6,00
- Tortino allo yogurt e amarene con salsa al kirsch € 6,00
- Arrotolato ai pistacchi con crema di ricotta e coulis di fragole € 6,00
- Trionfo di frutta € 6,00

Coperto € 3,00