MICHELIN 2024

Per gustarci al meglio...

CASTELVETUS

Tagliatella al ragù della tradizione

Risotto "Riso Buono" Carnaroli mantecato al parmigiano 30 mesi e aceto balsamico tradizionale

Degustazione di salumi locali e crescentine

Torta Barozzi

€50 coperto incluso

Il menu degustazione è inteso per tutti i componenti del tavolo

AD OCCHI CHIUSI

Percorso di 4 portate guidato dalla Chef
a scelta tra:

-Percorso vegetariano: 40€

-Percorso di terra: 50€

-Percorso di mare: 55€

Il menu degustazione è inteso uguale per tutti i componenti del tavolo

EVENTUALE ABBINAMENTO DI 4 CALICI DI VINO PROPOSTI DAL NOSTRO SOMMELIER A 30€ A PERSONA

MICHELIN 2024

La nostra storia...in carta dal 2005!

Tagliatelle al ragù della tradizione

€14

Tortellini della Lidia in brodo di cappone
o in crema di parmigiano

€20

Risotto “Riso Buono” Carnaroli mantecato al parmigiano 30 mesi e aceto balsamico tradizionale (min. due persone)

€18

Gran tagliere della tradizione emiliana con prosciutto di Parma "Casa Graziano Gran Riserva", mortadella e salame rosa di Silvio Scapin, salame di nostra produzione, capocollo di mangalitsa, Parmigiano Reggiano 30 mesi "Caseificio San Silvestro", stracchino, giardiniera fatta in casa e pesto montanaro accompagnato dalle nostre crescentine
(inteso come portata principale da condividere per due persone)

€40

MICHELIN 2024

Antipasti

Battuta di bufalo (Az. agricola “Il Girasole”), servita con salsine di verdure stagionali

€16

Pancia di maiale glassata alla soia, spuma di patate e sesamo

€12

Filetti di baccalà in pastella con gel agli agrumi

€14

Capesante, crema di piselli e sambuca, scalogno e crumble di parmigiano

€16

Uovo pochet, crema di porri, nido di porri croccanti e asparagi

€13

Selezione di tre differenti stagionature di Parmigiano Reggiano del caseificio San Silvestro di Castelvetro, servito con aceto balsamico extra vecchio

€10

MICHELIN 2024

Primi piatti

Spaghettone - Pastificio Mancini® , nduja, pecorino e pinoli

€14

Tortellone di ricotta e spinaci con burro al limone

e salvia

€14

Calamarata -Pastificio Mancini® zafferano, zucchine e

gambero crudo

€19

Risotto “Riso Buono” Carnaroli, mantecato alla rapa rossa,

gorgonzola, noci e mostarda di pere

€18

MICHELIN 2024

Secondi Piatti

Filetto di manzo, salsa al vino rosso e verdure di stagione

€32

Filetto di manzo al tartufo bianchetto con patate al forno

€35

Roll di pollo ripieno di salsiccia e funghi, purea di zucca e millefoglie di patate

€26

Costata di manzo senza osso con patate al grasso d'oca e guanciale

(consigliata per 2 persone)

€8/l'etto

Filetto di rombo pescato, crema di finocchi, gel di arancia e crocchette di verdure

€29

Cavolfiore glassato alla soia, cannellini e crackers ai semi

€16