

ANTIPASTI

(Appetizers)

<i>Carpaccio di persico spigola, maionese al pomodoro, polvere di olive nere e fior di cappero</i>	10,00
<i>(Hybrid striped bass carpaccio, with tomato mayonnaise, powdered black olives and caper)</i>	
<i>Tartare di Fassona Piemontese in salsa alla pizzaiola fredda e alici del Cantabrico</i>	12,00
<i>(Fassona Piemontese beef tartare with pizzaiola sauce and anchovies of teh Cantabrian)</i>	
<i>Uovo pochè cotto a bassa temperatura su crema di patate liquida e guanciale croccante</i>	7,00
<i>(Pochè eggs with liquid potatoes cream and crispy bacon)</i>	
<i>Involentino di Tosello e Speck su misticanza e aceto balsamico di Reggio Emilia</i>	9,00
<i>(Tosello cheese and speck roulade with salad and Reggio Emilia balsamic vinegar)</i>	
<i>Carpaccio di manzo, misticanza alcolica e mandorle</i>	13,00
<i>(Beef carpaccio with alcoholic vegetables and almonds)</i>	
<i>Carciofo cotto a bassa temperatura, spuma di formaggi e crumble di pancetta</i>	7,00
<i>(Artichoke cooked at low temperature with cheese mousse and crispy bacon)</i>	
<i>Gateau di patate con scamorza, porcini e fonduta di Parmigiano Reggiano</i>	8,00
<i>(Potatoes gateu with scamorza cheese, porcini mushroomsand Parmigiano Reggiano cream)</i>	
<i>Frittelle di baccalà, misticanza e riduzione all'arancia</i>	10,00
<i>(Baccalà pancakes, vegetables and reduction to orange)</i>	

* Pesce proveniente dai nostri laghi o da Azienda Agricola Vicenzi Roberto

* Fish coming from our lakes or from Azienda Agricola Vincenzi Roberto

** Frutta e verdure provenienti dalle nostre coltivazioni (quando in stagione)

** Vegetables and fruit coming from our cultivations (depending on season)

PRIMI

(First Courses)

tutta la pasta fresca all'uovo o di semola e' di nostra produzione

(all Pianderna homemade pasta)

Cappelletti in brodo di capone allevato a terra (Cappelletti with capon broth)	14,00
Tagliatelle home-made con ragù alla bolognese (Homemade tagliatelle with bolognese meat sauce)	8,00
Tortelli verdi al burro chiarificato e salvia (Ravioli with green filling, served with clarified butter and sage)	10,00
Tortelli "PIANDERNA" ripieni di bietole, culatello stufato e ricotta, serviti con ristretto di panna fresca e macchiati con soffritto alla Reggiana (Pianderna ravioli filled with ricotta cheese, spinach and culatello stew, served with reduced fresh cream and soffritto Reggiano: lard, scallion, golden onion and Pianderna tomato sauce)	11,00
Tortelli di zucca con soffritto alla Reggiana (lardo,scalogno,cipolla dorata e passata Pianderna) (Pumpkin ravioli with soffritto Reggiano: lard, scallion, golden onion and Pianderna tomato sauce)	10,00
Risotto zucchine e basilico (Risotto with zucchini and basil)	10,00
Risotto con crema di zucca, mandorle tostate e riduzione di aceto balsamico di Reggio Emilia (Risotto with pumpkin cream, toasted almonds and balsamic vinagrette reduction)	10,00
Pappardelle cacio e pepe a modo mio (spuma di formaggi e polvere di tarallo Napoletano) (Cacio e pepe pappardelle on my way (cheese mousse and tarallo powdered)	11,00
Gnocchi di patate home made di persico spigola, pomodorini datterini e pesto al basilico (Cacio e pepe pappardelle on my way (cheese mousse and tarallo powdered)	12,00

SECONDI

(Main Courses)

Trancio di persico spigola* in salsa alla puttanesca <i>(Hybrid striped bass fillet with puttanesca sauce)</i>	12,00
Trota yogurt, sedano e caviale calvisius <i>(Trout fillet topped with celery and calvisius caviar)</i>	14,00
Barzigole di agnello, misticanza e patate al forno <i>(Lamb barzigole with vegetables and baked potatoes)</i>	10,00
Filetto di manzo al lambrusco su disco di polenta alla griglia e porcini al salto <i>(Lambrusco meat with grilled polenta and mushrooms)</i>	18,00
Tagliata di pollo in crosta di sesamo, crema di patate viola e aceto balsamico di Reggio Emilia <i>(Sliced chicken with sesame, violet potatoes cream and balsamic vinegar)</i>	13,00
Filettino di maiale cotto a bassa temperatura in crosta di guanciale, purè di patate e cipollotto <i>(Beef stew cooked at low temperature with bacon, potatoes cream and spring onion)</i>	12,00
Tagliata di manzo, pesto di rucola, pomodorini confit e cialda di Parmigiano Reggiano <i>(Sliced meat with rocket salad cream, cherry tomatoes and Parmigiano Reggiano cheese)</i>	17,00
Strudel vegetariano (bietola, funghi champignon, formaggio di capra), yogurt greco e verdure croccanti <i>(Vegetarian strudel (chard, champignon mushrooms, goat cheese), greek yogurt and crispy vegetables)</i>	11,00

* Pesce proveniente dai nostri laghi o da Azienda Agricola Vicenzi Roberto

* Fish coming from our lakes or from Azienda Agricola Vicenzi Roberto

** Frutta e verdura proveniente dalle nostre coltivazioni (quando in stagione)

** Vegetables and fruit coming from our cultivations (depending on season)

CONTORNI

(vegetables)

<i>Patate saporite al forno</i>	3,50
<i>(Baked tasty potatoes)</i>	
<i>Verdure alla griglia</i>	3,50
<i>(Grilled vegetables)</i>	
<i>Patatine fritte Dippers</i>	3,50
<i>(French fries Dippers)</i>	
<i>Insalata mista di stagione</i>	4,00
<i>(Mixed salad of the season)</i>	

DOLCI

(Dessert)

Oops...mi è caduta la pastiera <i>(Pastiera typical neapolitan cake)</i>	€ 5,00
Cheese cake in chiave moderna (crumble alle mandorle, crema cheese al cioccolato bianco, cremoso al cioccolato fondente) <i>(Cheese cake with almonds crumble, white chocolate cream cheese and dark chocolate cream)</i>	€ 5,50
Zuppa Inglese (savoiardini inzuppati nell'Alchermes, cremoso al cioccolato bianco, cremoso al cioccolato fondente) <i>(Zuppa inglese with biscuits soaked in Alchermes, white and dark chocolate cream)</i>	€ 5,00
Panna cotta al cioccolato o frutti di bosco <i>(Panna cotta with chocolate or berries)</i>	€ 4,50
La crostatina sotto sopra alla frutta <i>(Crostatina cake with fruits)</i>	€ 5,00
Torta cioccolatino con crema al mascarpone <i>(Chocolate cake with mascarpone cream)</i>	€ 5,00
Tiramisù <i>(Tiramisù)</i>	€ 4,00
Macedonia di frutta fresca di stagione <i>(Fresh fruit salad)</i>	€ 4,50
Crostate con marmellate biologiche Pianderna <i>(Crostate cakes with Pianderna organic jams)</i>	€ 4,00
Sorbetto al Limone/Caffè'/frutta fresca di stagione <i>(Lemon, coffee, fresh fruit in season sorbet)</i>	€ 3,50

VINI DA DESSERT (DESSERT WINES)

BOTTIGLIA
(BOTTLE)

CALICE
(GLASS)

Passito di Pantelleria D.O.C 15,5% vol. (0,50 cl)

€ 15,00

€ 3,00

Moscato di Sicilia I.G.P. 16% vol. (0,75 cl)

€ 12,00

€ 2,50

Zibibbo I.G.T 16% vol. (0,75 cl)

€ 12,00

€ 2,50

***a garanzia della qualità e della sicurezza alimentare alcuni prodotti o ingredienti possono essere congelati in origine**

*** some products or ingredients can be frozen at source to assure the quality and the food safety**

MENÙ

“GNOCCO E TIGELLE”

(Gnocco and Tigelle Menù)

Tigelle (cestino 7 pezzi) <i>Tigelle 7 pieces</i>	3,50
Gnocco (cestino 6 pezzi) <i>Gnocco 6 pieces</i>	3,50
Affettato misto (crudo di Parma, coppa Piacentina, salame, mortadella, pancetta) <i>Ready-sliced salami</i>	7,00
Affettato misto (vassoio per 2 persone) <i>Ready-sliced salami for 2 people</i>	13,00
Affettato misto (vassoio per 3 persone) <i>Ready-sliced salami for 3 people</i>	18,00
Selezione di confetture extra Pianderna <i>Selection of Pianderna extra jam</i>	3,00
Pinzimonio <i>Fresh vegetables</i>	6,00
Formaggi misti <i>Mixed cheeses</i>	4,50
Stracchino (prodotto da az. Agricola) e rucola <i>Stracchino and rocket salad</i>	3,50
Lardo, Parmigiano Reggiano e nutella <i>Lard, Parmigiano Reggiano and Nutella</i>	2,00

BEVANDE

(beverages)

Acqua naturale o frizzante (cl.75) <i>Still or sparkling water</i>	2,00
Coca Cola o Coca Zero (lattina) <i>Coca-Cola or Coca-Cola Zero Sugar (can)</i>	2,50
Fanta (lattina) <i>Fanta (can)</i>	2,50
Coca Cola (1L.) <i>Coca-Cola (bottle)</i>	5,00
Birra artigianale Agripils Pianderna cl.33 <i>Pianderna Agripils craft beer (cl.33)</i>	5,50
Birra artigianale Agripils Pianderna cl.75 <i>Pianderna Agripils craft beer (cl.75)</i>	11,00
COPERTO <i>Cover</i>	2,50

Il menù Gnocco e Tigelle è realizzato con le farine biologiche della nostra Tenuta: il grano è macinato a pietra e non subisce alcun trattamento rimanendo naturale al 100%. Con questo metodo di lavorazione la macinatura avviene più lentamente e il grano non viene compromesso, mantenendo la qualità e le proprietà organolettiche che detiene naturalmente.

* The "Gnocco and Tigelle" menù is made by our organic flours:
The wheat is ground to stone and doesn't suffer any treatment so it remains 100% natural.
So the wheat milling slowly and the wheat isn't compromised, it's got quality and the organoleptic properties, which it naturally has got.

