

S a b a t o

S a t u r d a y



3 giugno 2017

3 June 2017

I RISTORANTI DI OGGI TODAY'S RESTAURANTS



CON LA PARTECIPAZIONE QUESTA SERA DEI GRANDI CHEF UNESCO

IL MENU DI OGGI TODAY'S MENU

..... ANTIPASTI STARTERS

Ravioli fritti di mais con primavera di verdure e boccioli di campo € 12,00

Fried maize ravioli with spring vegetables and field shoots € 12,00

Il polpo e l'orto; insalata di polpo con verdure saltate € 14,00

The octopus and the market garden; octopus salad with lightly cooked vegetables € 14,00

..... PRIMI MAIN DISHES

Tortelli di cavallo con verdure croccanti e burro nocciola € 12,00

Horse meat tortelli with crunchy vegetables and hazelnut butter € 12,00

Paccheri verticali, ricotta, capperi, albicocche, crema di Parmigiano Reggiano e polvere di caffè € 12,00

Paccheri pasta with ricotta, capers, apricots, Parmigiano Reggiano cream and coffee powder € 12,00

Savarin di tagliolini al tartufo nero estivo e crudo di Parma € 14,00

Savarin of tagliolini pasta served with summer black truffle and raw Parma ham € 14,00

..... SECONDI SECOND COURSES

Tasca di storione ripiena con patate, alici e vellutata al sedano € 14,00

Cut of sturgeon breast stuffed with potatoes, anchovies and a celery reduction € 14,00

Faraona ripiena con patata flambé, cialda al parmigiano e tartufo nero di Fragno € 14,00

Stuffed guinea fowl with flambé potatoes, a thin crunchy biscuit of Parmigiano cheese and black Fragno truffles € 14,00

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con ciliegie confit, rucola, fiocchi di formaggio caprino e salsa Teriyaki € 14,00

Low temperature cooked duck breast served with a confit of cherries, arugula and small pieces of caprino soft cheese with Teriyaki sauce € 14,00

..... DESSERT

Pasticceria Battistini

Eleonora

(bavarese cioccolato bianco e vaniglia, gelée di lampone, fondo croccante cioccolato e nocciola) € 6,00

Eleonora (Bavarese of white chocolate and vanilla, raspberry jelly on a base of crunchy chocolate with hazelnuts) € 6,00

Profiteroles

(bignè farciti di crema pasticcera, glassa al cioccolato fondente) € 6,00

Profiterols (Choux pastry rounds stuffed with confectioner's cream with a dark chocolate icing glaze) € 6,00

