

Venerdì

Friday



2 giugno 2017

2 June 2017

I RISTORANTI DI OGGI TODAY'S RESTAURANTS



IL MENU DI OGGI TODAY'S MENU

ANTIPASTI STARTERS

Trattoria Da Rita

Millefoglie di patate con mousse di trota della Val Cedra € 10,00

Potato mille feuille with a mousse of trout from the Valley of the Cedra river € 10,00

Cremoso di Parmigiano Reggiano con cuore di pera, frutti di bosco al Lambrusco e chips di prosciutto di Parma € 10,00

Parmigiano Reggiano cream with a heart of pear, fruits of the forest in Lambrusco wine and Parma ham chips € 10,00

PRIMI MAIN DISHES

Ristorante 12 Monaci

Cappello di Napoleone con ripieno d'oca alle polveri di Parma, funghi e prosciutto essiccati € 12,00

Napoleon's hat stuffed with goose and a dusting of Parma, dried and powdered ham and mushrooms € 12,00

Pappardelle di kamut con ragù di lumache parmigiane, punte di basilico e crescione fresco € 12,00

Pappardelle pasta made from kamut served with a ragù of parmesan snails, basil tips and fresh watercress € 12,00

SECONDI SECOND COURSES

Osteria Il Bersò

Coniglio ripieno alla parmigiana su crema di topinambur € 14,00

Stuffed rabbit parma style served on a cream of jerusalem artichokes € 14,00

Osteria del Camping Schia

Bocconcini di Pecora Cornigliese in umido con crostini di pane casereccio cotto in forno a legna € 14,00

Tasty pieces of stewed mutton from Corniglio served with crostini of home made rustic bread cooked in a wood oven € 14,00

DESSERT

Pasticceria Battistini

Mono Gola

(bavarese alla vaniglia, cremoso al mirtillo profumato di violetta, fondo croccante cioccolato bianco e cocco) € 6,00

(vanilla bavarese with a blueberry cream perfumed with violets on a crunchy base of white chocolate and coconut) € 6,00

Sacher

(pan di spagna mandorle e cioccolato, confettura di albicocche, inzuppatura all'arancia) € 6,00

(almond and chocolate sponge, apricot jam with an orange flavoured liqueur) € 6,00

