

# GLI ANTIPASTI

La Tartare di Filetto	15
Tortino di zucca, crema di Parmigiano, chips di Parma e aceto balsamico invecchiato	12
Prosciutto di Parma in fonduta di Parmigiano, e funghi freschi champignon	10
Tagliere di salumi di Langhirano e non solo...	14
La pancettona stagionata	4
La gorgonzola di Angelo Croce	4
Polentina fritta	5
L'erbazzone	6
Giardiniera e sott'oli	7

# I PRIMI PIATTI

Gramigna alla salsiccia	10
Tagliatelle al ragu	10
Tortelli verdi agli spinaci	11
Tortelli di zucca	11
La Lasagna al forno	11
Gnocchetti morbidi in crema di gorgonzola al pomodoro, pancetta di Langhirano, rucola e mandorle	12
Gnocchi di patate gratinati al taleggio e porcini	12
Cappelletti alla panna	14
Oggi in brodo abbiamo...	15

# I SECONDI

Coniglio arrosto alla cacciatora	15
Lo stracotto di Somarina	15
Guancetta di Manzo, crema di patate al tartufo e il suo fondo	18
Misto di carne alla griglia	15
La tagliata di entrecôte di manzo	18
Il filetto di manzo	24

## LE BISTECHE:

La Tomahawk di Scottona con contorni	all'hg. 5, 5
La Fiorentina di Scottona con contorni	all'hg. 6, 5
La Bavetta di Scottona con contorni	all'hg. 6, 5

# I CONTORNI

Le Patate in doppia cottura	4
Verdure di stagione	5
Insalata di radicchi e bruciatini al balsamico	6

# I DOLCI

Dolce mattone	5
IL Salame al cioccolato	5
Le torte della Trattoria	5
Zuppa inglese	5
Il gelato...quello vero; mantecato al momento!	6
Oggi il dolce del giorno è...	6

# VINI da DESSERT

Moscato d'asti	Cá del Baio	15	5
Bradamante	Podere dal Nespoli	26	6
Domus Aurea	Ferrucci	30	7
Moscato di Sardegna	Vike Vike	30	7
Ben Rye	Donnafugata	45	9