

EXECUTIVE DINING MENU

BISTRO 35

Gnocchi di patate di Tresche Conca burro parmigiano e pomodoro
Arrosto di vitello/maiale al forno
Patate al forno/verdura cotta
Torta del giorno

CLASSIC 45

Secchia Rapita: salumi della via Emilia crescentine gnocco fritto, corredi
Tagliatelle 42 tuorli al ragù alla bolognese/Alfredo/ai funghi
Torta Barozzi

PREMIUM 55

Salumi della via Emilia, crescentine e gnocco fritto, corredi
Tortellini di Modena con fonduta di parmigiano 30 mesi / Tortelli di zucca al doppio burro
salvia e liquirizia
Filetto di trota dell'Alta valle del Chiampeo alla plancia, salsa
tzatziki /tagliata di Black Angus, salsa ajvar
Patate al forno/verdura cotta
Torta Barozzi

PRIME 65

Gran Crudo di Parma Pelizzari 24 mesi, crescentine e gnocco fritto, corredi
Tortellini di Modena con fonduta di parmigiano 30 mesi/Tortelli di zucca al doppio
burro e tartufo nero
Filetto di black Angus al pepe verde/Cotoletta alla bolognese 2.0 (max 8 persone)
Julien di verdura brasata, salsa tzatziki
Torta Barozzi

Easy wines

Lambrusco Ligabue 26 – Soave 26 – Valpolicella 30

Il menù è uguale per l'insieme dei commensali.
Sono escluse le bevande.