



IL CONCILIO RISTORANTE

MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI

TERRA DI CANOSSA

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, coppa di Piacenza
salame di Felino, spalla di San Secondo,
Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 30 mesi,
mostarda di cipolle Boretane con aceto balsamico

BATTUTA DI FASSONA

Accompagnata da misticanza e senape
condita con olio EVO sale e pepe

GELATO AL GORGONZOLA

Con cialda di pasta brisée croccante zest di limone
BIO e riduzione di Lambrusco

FLAN DI TOPINAMBUR

Con salsa di stracciatella e profumo di acciughe
pomodorino confit e capperi in fiore

PRIMI

TORTELLI VERDI

Conditi con burro di Vacca Rossa e salvia

TORTELLI DI ZUCCA

Conditi con burro, salvia e amaretto

RISOTTO ALLA PARMIGIANA

Robiola di Parma, mirepoix di verdure croccanti
e gocce di aceto balsamico tradizionale di
Reggio Emilia "aragosta"

TAGLIATELLE ALL'UOVO

Ragù e Parmigiano Reggiano di Vacca Rossa

CAPPELLETTI

Rigorosamente fatti a mano con panna o ragù

SECONDI

TAGLIATA DI CHIANINA

Accompagnata da rucola, Parmigiano Reggiano
Vacca Rossa e pomodorini freschi

CONIGLIO

In porchetta con spinacino croccante

GUANCIALE DI SUINO

Al Lambrusco con patate al forno
aromatizzate al rosmarino

PARMIGIANA DI MELANZANE

Servita con stracciatella di bufala e basilico fresco

CONTORNI

Insalata mista

Patate al forno

Pomodori

DOLCI

ZUPPA INGLESE

Con amarene e polvere di cannella

PANNA COTTA

Al sapore di menta con coulis di fragole

TORTE AL FORNO

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE

Con scaglie di cioccolato fondente
e polvere di zucchero

FOOD PARTNER

