



ABENDKARTE

Portata principale

con contorno del giorno

"La nuova" parmigiana di melanzane - con mozzarella e pomodorini a), g), i)	14,20 €
Faraona Vecchia Romagna - faraona con brandy, Vecchia Romagna, scalogno e sale	16,00 €
Coda di Rospo gratinata (250gr.) con erbe aromatiche, cipolle rosse pomodorini e balsamico tradizionale a), d)	19,90 €
Tagliata di manzo (ca. 300 gr.) servita con sale marino, rucola, parmigiano e pomoc	24,00 €
Rosa di Parma - filetto di vitello ripieno di prosciutto di Parma, Parmigiano e bietole servito in una salsa di Malvasia e nocciole* a), g), h), i)	24,90 €

Dessert

Sorbetto di Lambrusco con frutti di bosco g), g)	4,00 €
Pannacotta con diverse guarniture (cioccolato, caramello, frutti di bosco) g), h)	4,50 €
Semifreddo della Casa c), g)	5,50 €
Zuppa Inglese	6,00 €
Tiramisú Romagnolo a), c), f), h), g), i)	6,00 €

Zuppa Inglese

incantina

Rosa di Parma

incantina

é una specialità dell'Emilia-Romagna. è un dolce con una base di liquore. La parola zuppa si riferisce ai pezzetti di biscotto impregnati di liquore. Gli storici ritengono che il nome derivi per onorare i rapporti commerciali che c'erano tra la casata D'Este e Londra

é un piatto tipico della città di Parma. In questa pietanza si possono assaporare tutti i prodotti tipici della zona: il prosciutto di Parma, il Parmigiano e il Lambrusco. La fetta di vitello arrotolata ad involtino racchiude il prosciutto e il parmigiano e come guarnitura vi é la salsa di Lambrusco.

* Ogni salsa può essere abbinata a un altro secondo piatto (maggiorazione di 1€)

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch und Laktose, h) Schalenfrüchte / Nüsse, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmittel Saccharin, 5) mit Süßungsmittel Cyclamat, 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7) mit Süßungsmittel Acesulfam, 8) mit Phosphat, 9) geschwefelt, 10) chininhaltig, 11) coffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst, 15) gentechnisch verändert, 16) Formvorderschinken, 17) Säuerungsmittel, 18) mit Aromastoffen



ABENDKARTE

Hauptgerichte *dazu Beilage des Tages*

"La nuova" parmigiana di melanzane - Auberginen Auflauf mit Mozzarella und Kirschtomaten ^{a), g), l)}	14,20 €
Faraona Vecchia Romagna - Perlhuhn mit "Vecchia Romagna" Brandy, Scha und Salbeisoße*	16,00 €
Gratinierter Seeteufel (250gr.) aromatisiert mit Kräutern, an Bohnen, roten Zwiebeln, Kirschtomaten und edlem Balsamico Tradizionale ^{a), d)}	19,90 €
Tagliata di manzo (ca. 300 gr.) Rindersteakscheiben serviert mit Olivenöl, S. und Kräutern, dazu Rucola, Parmigiano und Kirschtomaten* ^{g), l)}	24,00 €
Rosa di Parma - Kalbsfiletrollbraten, gefüllt mit Parmaschinken, Parmesan und Mangold, in einer Soße aus Malvasia und Walnüssen* ^{e), g), h), l)}	24,90 €

Dessert *weitere Desserts auf Nachfrage*

Lambrusco-Sorbet mit Waldfrüchten ^{g), g)}	4,00 €
Pannacotta mit verschiedenen Toppings (Schokolade, Karamell, Waldfrucht)	4,50 €
Semifreddo della Casa ^{c), g)}	5,50 €
Zuppa Inglese, Ciambella mit zwei Cremefüllungen aus Kakao und Likör	6,00 €
Tiramisú Romagnolo, nach Art des Hauses ^{a), c), f), h), g), l)}	6,00 €

Zuppa Inglese

incantina

Rosa di Parma

incantina

gilt als Spezialität der italienischen Region Emilia-Romagna. Es handelt sich um ein Biskuitdessert mit einer Basis aus Likör. Das Wort *zuppa* bezeichnet die darin eingeweichten Brotstücke. Kulturhistoriker halten es für möglich, dass der Name Zuppa Inglese dank der kommerziellen Verhältnisse zwischen D'Este Hofstaat

ist eine regionale Spezialität aus Parma. In diesem Gericht können Sie alle kulinarischen Spezialitäten dieser Stadt erschmecken: den Parmaschinken, den Parmesankäse und den Lambrusco. Die Kalbsfiletscheibe wird mit Parmaschinken und

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch und Laktose, h) Schalenfrüchte / Nüsse, l) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Süßungsmittel Saccharin, 5) mit Süßungsmittel Cyclamat, 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7) mit Süßungsmittel Acesulfam, 8) mit Phosphat, 9) geschwefelt, 10) chininhaltig, 11) coffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst, 15) gentechnisch verändert, 16) Formvorderschinken, 17) Säuerungsmittel, 18) mit Aromastoffen