

MENU'

*"A lieta mensa, con l'amico a lato,
fra delicati cibi e bicchieri,
l'avveduto mortal
cure e pensieri
tutti si scorda"*

ANONIMO

IN LODE DELLA SALSICCIA

*"O porco mio gentil, porco dabbene...
... desiderato a' desinari e cene...
... fra tutti gli animali superlativo...
... tu non hai 'n te niënte di cattivo"*

ANTON FRANCESCO GRAZZINI, detto IL LASCA
(fondatore dell'Accademia della Crusca, 1505 – 1584)

MENU'

LE SALSE E LE CREME

Una salsamenteria come potrebbe definirsi tale senza le salse e le creme che, spalmate sul pane, danno inizio al pasto e lo accompagnano sino alla sua conclusione?

Salsa Rossa Cotta (pomodori, pomodori verdi e peperoni) € 2,00

Salsa Verde Cruda (prezzemolo, mele e pomodori) € 2,00

Salsa Rosina (pomodori e peperoni, delicatamente insaporiti con una punta di cipolla) € 2,00

Salsa Carrettiera (peperoni, prezzemolo e salvia, delicatamente insaporiti con una punta di cipolla e d'aglio) € 2,00

Salsa Mondina (sedano e carote, delicatamente insaporiti con una punta di cipolla) € 2,00

Salsa Rossa (pomodoro, olio extravergine di oliva) € 1,50

Crema di parmigiano Vacche Rosse DOP e tartufo € 3,00

Crema di parmigiano Vacche Rosse DOP € 2,00

Crema di cipolle rosse piacentine (cipolle, olio extravergine di oliva) € 2,00

Crema di peperoni rossi (peperoni, prezzemolo, olio extravergine di oliva) € 2,00

I CICCIOLE DI MAIALE

Cicciole in tazza € 2,00

LA FIAMMINGA CLASSICA DELLE TERRE VERDIANE

Quando a Busseto si faceva festa per il rientro del Maestro Verdi, era uso mettere in tavola vassoi colmi dei salumi e dei formaggi migliori...

Salame Felino IGP, strolghino di culatello, pancetta piacentina DOP, mortadella IGP in vescica naturale, cremoso del Gerolo

Prosciutto di Parma DOP 30 mesi, fiocco di culatello, coppa di Busseto, spalla cotta di San Secondo, parmigiano Vacche Brune Extra DOP 36 mesi, provolone dolce Tradizione Classica

Salsa Rossa (pomodoro, olio extravergine di oliva), salsa Verde Cruda (prezzemolo, mele e pomodori), salsa Rossa Cotta (pomodori, pomodori verdi e peperoni), salsa Rosina (pomodori e peperoni, delicatamente insaporiti con una punta di cipolla)

Pane Miseria, ciccioli in tazza, ½ litro di acqua e coperto inclusi

a persona **€ 23,00**

Abbinamenti: consigliamo come vino rosso un lambrusco, una fortana o bollicine rosse; per chi predilige i vini bianchi una malvasia, un ortugo o bollicine bianche; per chi ama la birra: La Bionda Naturale, VIÆMILIA o Jadis Rosé

LE FIAMMINGHE DEL GUSTO

L'esaltazione del salume con gli abbinamenti tradizionali della Food Valley parmense

Fiamminga di culatello Supremo DOP e salsa Verde Cruda (prezzemolo, mele e pomodori).
Abbinamenti consigliati: lambrusco, fortana, bollicine rosse; birre: La Bionda Naturale, VIÆMILIA, Jadis Rosé **€ 15,50**

Fiamminga di culatello DOP e salsa Verde Cruda (prezzemolo, mele e pomodori).
Abbinamenti consigliati: lambrusco, fortana, bollicine rosse; birre: La Bionda Naturale, VIÆMILIA, Jadis Rosé **€ 13,00**

Fiamminga di spalla cruda di Palasone e salsa Rossa Cotta (pomodori, pomodori verdi e peperoni). **Abbinamenti consigliati:** lambrusco, fortana, bollicine rosse; birre: La Bionda Naturale, VIÆMILIA, Jadis Rosé **€ 12,00**

Fiamminga di culatta di Langhirano e salsa Rosina (pomodori e peperoni, delicatamente insaporiti con una punta di cipolla). **Abbinamenti consigliati:** lambrusco, malvasia, bollicine bianche; birre: La Bionda Naturale, VIÆMILIA, Jadis Rosé **€ 11,50**

Fiamminga di fiocco culatello e salsa Rossa Cotta (pomodori, pomodori verdi e peperoni).
Abbinamenti consigliati: lambrusco, fortana, bollicine rosse; birre: La Bionda Naturale, VIÆMILIA, Jadis Rosé **€ 10,50**

Fiamminga di prosciutto di Parma DOP 30 mesi e crema di parmigiano Vacche Rosse DOP.
Abbinamenti consigliati: lambrusco, malvasia, bollicine bianche; birre: La Bionda Naturale, VIÆMILIA, Jadis Rosé **€ 10,00**

Fiamminga di spalla cruda Nobile di Parma e salsa Mondina (sedano e carote, delicatamente insaporiti con una punta di cipolla). **Abbinamenti consigliati:** lambrusco di Sorbara, ortugo, lambrusco rosé, bollicine rosé; birre: A.F.O., Jadis Rosé **€ 9,50**

Fiamminga di spalla cotta di San Secondo e salsa Verde Cruda (prezzemolo, mele e pomodori). **Abbinamenti consigliati:** lambrusco di Sorbara, ortugo, lambrusco rosé, bollicine rosé; birre: A.F.O., Chimera **€ 9,00**

Fiamminga di salame Felino IGP e salsa Carrettiera (peperoni, prezzemolo e salvia, delicatamente insaporiti con una punta di cipolla e d'aglio). **Abbinamenti consigliati:** lambrusco di Sorbara, ortugo, lambrusco rosé, bollicine rosé; birre: A.F.O., Chimera **€ 8,00**

I FORMAGGI DELLA FOOD VALLEY PARMENSE

Il parmigiano reggiano, Re dei Formaggi, declinato nelle sue varianti e accompagnato dai suoi conterranei

Parmigiano Vacche Frisone Riserva DOP 72 mesi e confettura di peperoni e peperoncino Zanardillo (o confettura dolce di peperoncino piccante). **Abbinamenti consigliati:** gutturnio fermo, lambrusco, bollicine rosse; birre: A.F.O., Chimera **€ 9,50**

Parmigiano Vacche Brune Extra DOP 36 mesi e confettura di zucca e zenzero. **Abbinamenti consigliati:** barbera ferma, lambrusco di Sorbara, ortugo, lambrusco rosé, bollicine rosé; birre: A.F.O., Chimera **€ 8,50**

Parmigiano Vacche Rosse Extra DOP 28 mesi e confettura di cipolle di Boretto con aceto balsamico. **Abbinamenti consigliati:** lambrusco, malvasia, bollicine bianche; birre: A.F.O., Chimera **€ 7,50**

Cre moso del Gerolo e confettura di pomodori verdi. **Abbinamenti consigliati:** malvasia, ortugo, bollicine bianche; birre: La Bionda Naturale, VIEMILIA, Jadis Rosé **€ 6,50**

Provolone piccante Tradizione Classica 12 mesi e confettura di fichi con aceto balsamico. **Abbinamenti consigliati:** barbera ferma, bollicine rosse; birre: A.F.O., Chimera **€ 5,50**

Provolone dolce Tradizione Classica e confettura di pere con aceto balsamico. **Abbinamenti consigliati:** malvasia, ortugo, bollicine bianche; birre: La Bionda Naturale, VIEMILIA, Jadis Rosé **€ 5,50**

Tre parmigiano (Vacche Frisone Riserva DOP 72 mesi, Vacche Brune Extra DOP 36 mesi, Vacche Rosse Extra DOP 28 mesi) e confettura di peperoni e peperoncino Zanardillo (o confettura dolce di peperoncino piccante), confettura di zucca e zenzero e confettura di cipolle di Boretto con aceto balsamico,. **Abbinamenti consigliati:** gutturnio fermo, barbera ferma, ortugo, bollicine rosse; birre: A.F.O., Chimera **€ 11,50**

Tre formaggi (Parmigiano Vacche Brune Extra DOP 36 mesi, cremoso del Gerolo, provolone piccante Tradizione Classica 12 mesi) e confetture di zucca e zenzero, di fichi con aceto balsamico e di pera con aceto balsamico. **Abbinamenti consigliati:** barbera ferma, malvasia, lambrusco rosé, bollicine rosé; birre: VIEMILIA, A.F.O. **€ 8,50**

I FORMAGGI CALDI DELLA FOOD VALLEY PARMENSE

Il gusto del formaggio esaltato dal calore della fiamma

Parmigiano Vacche Brune Extra DOP 36 mesi fuso e confettura di peperoni e peperoncino Zanzardillo (o confettura dolce di peperoncino piccante). **Abbinamenti consigliati:** gutturnio fermo, lambrusco di Sorbara, ortugo, lambrusco rosé, bollicine rosé; birre: A.F.O., Chimera € 10,00

Creoso del Gerolo fuso e confettura di pere con aceto balsamico. **Abbinamenti consigliati:** malvasia, bollicine bianche; birre: La Bionda Naturale, VIEMILIA, Jadis Rosé € 8,00

Provolone piccante Tradizione Classica 12 mesi fuso e confettura di peperoni e peperoncino Zanzardillo (o confettura dolce di peperoncino piccante). **Abbinamenti consigliati:** barbera ferma, bollicine rosse; birre: A.F.O., Chimera € 7,00

Provolone dolce Tradizione Classica fuso e confettura di fichi con aceto balsamico. **Abbinamenti consigliati:** malvasia, bollicine bianche; birre: La Bionda Naturale, VIEMILIA, Jadis Rosé € 7,00

I PRIMI DI PASTA

La tipicità della Food Valley parmense nei primi...

Tagliolini al culatello DOP e parmigiano Vacche Brune Extra DOP 36 mesi. **Abbinamenti consigliati:** ogni vino rosso, fermo o mosso, anche amabile; birre: La Bionda Naturale, Jadis Rosé, Chimera **€ 11,00**

Anolini di stracotto di manzo al burro fuso di Vacche Brune. **Abbinamenti consigliati:** ogni vino rosso, fermo o mosso, anche amabile; birre: La Bionda Naturale, Jadis Rosé, Chimera **€ 9,00**

Tortelli di zucca al burro fuso di Vacche Brune e salvia. **Abbinamenti consigliati:** ogni vino rosso, fermo o mosso, anche amabile; birre: La Bionda Naturale, VIÆMILIA, Jadis Rosé **€ 9,00**

Tortelli di erbette al burro fuso di Vacche Brune. **Abbinamenti consigliati:** ogni vino rosso, fermo o mosso, anche amabile; birre: La Bionda Naturale, VIÆMILIA, Jadis Rosé **€ 9,00**

Tortelli di patate al burro fuso di Vacche Brune. **Abbinamenti consigliati:** ogni vino rosso, fermo o mosso, anche amabile; birre: La Bionda Naturale, VIÆMILIA, Chimera **€ 9,00**

Sgranfignon (gnocchi di patate) con salsa di pomodoro di Parma e basilico fresco. **Abbinamenti consigliati:** ogni vino rosso, fermo o mosso, anche amabile; birre: La Bionda Naturale, VIÆMILIA, Jadis Rosé **€ 8,00**

Tagliolini con salsa di pomodoro di Parma e basilico fresco. **Abbinamenti consigliati:** ogni vino rosso, fermo o mosso, anche amabile; birre: La Bionda Naturale, VIÆMILIA, Jadis Rosé **€ 7,00**

I SECONDI CALDI

... e nei secondi, con gli abbinamenti della tradizione: mostarde e salse

Cotechino Vaniglia (impasto di carni magre di maiale unite a guanciale e vino barbera, cotto in budello naturale) con mostarda delicata di cipolla rossa e salsa Verde Cruda (prezzemolo, mele e pomodori). **Abbinamenti consigliati:** gutturnio mosso e fermo, lambrusco, barbera, bonarda; birra: A.F.O., Chimera **€ 13,00**

Zampone (impasto di carne di guanciale, gola e spalla di maiale, cotto in cotenna) con mostarda piccante di cedro e salsa Rossa Cotta (pomodori, pomodori verdi e peperoni). **Abbinamenti consigliati:** gutturnio mosso e fermo, lambrusco, barbera, bonarda; birra: A.F.O., Chimera **€ 13,00**

Vescovo di Colorno (impasto di cotechino insaccato nella cotenna di maiale e cotto unitamente allo stinco) con mostarda piccante di chinotto e salsa Mondina (sedano e carote, delicatamente insaporiti con una punta di cipolla). **Abbinamenti consigliati:** gutturnio mosso e fermo, lambrusco, barbera, bonarda; birra: A.F.O., Chimera **€ 13,00**

Mariola di Colorno (impasto scelto di carne di stinco e spalla di maiale, cotto in budello naturale) con mostarda piccante di fichi verdi e salsa Carrettiera (peperoni, prezzemolo e salvia, delicatamente insaporiti con una punta di cipolla e d'aglio). **Abbinamenti consigliati:** gutturnio mosso e fermo, lambrusco, barbera, bonarda; birra: A.F.O., Chimera **€ 12,00**

Stinco di Felino (stinco di maiale italiano, cotto a vapore con erbe aromatiche e sale di Cervia) con delicatissima mousse di mostarda di arance e cipolle e salsa Rossa Cotta (pomodori, pomodori verdi e peperoni). **Abbinamenti consigliati:** gutturnio mosso e fermo, lambrusco, barbera, bonarda; birre: La Bionda Naturale, VIÆMILIA, Jadis Rosé; min. 3 persone, a persona **€ 11,00**

Taglio di spalla di San Secondo (spalla di maiale con erbe aromatiche, cotta con vino fortanina) con delicatissima mousse di mostarda di pere e salsa Rosina (pomodori e peperoni, delicatamente insaporiti con una punta di cipolla). **Abbinamenti consigliati:** ogni vino rosso, mosso o fermo, anche amabile; birre: La Bionda Naturale, VIÆMILIA, Jadis Rosé **€ 10,00**

Tripudio di secondi (cotechino vaniglia, zampone, mariola di Colorno) con mostarde (delicata di cipolla rossa e piccante di fichi verdi) e salse (Verde Cruda e Rossa Cotta). **Abbinamenti consigliati:** gutturnio mosso e fermo, lambrusco, barbera, bonarda; birra: La Bionda Naturale, VIÆMILIA, A.F.O., Chimera **€ 13,50**

I SECONDI FREDDI

I carpacci di tagli speciali della Food Valley parmense

Bresaola di toro e parmigiano Vacche Brune Extra DOP 36 mesi con rucola e aceto balsamico di Modena. **Abbinamenti consigliati:** barbera mossa, bonarda, bollicine rosse, bianche o rosé; birre: VIÆMILIA, A.F.O., Jadis Rosé **€ 9,50**

Lonzino in carpaccio e parmigiano Vacche Brune Extra DOP 36 mesi con aceto balsamico di Modena. **Abbinamenti consigliati:** lambrusco, malvasia, bollicine bianche; birre: La Bionda Naturale, VIÆMILIA **€ 8,50**

Lardo di maiale nero con miele di acacia. **Abbinamenti consigliati:** lambrusco rosé, bollicine bianche o rosé; birre: VIÆMILIA, A.F.O. **€ 8,50**

Gola del Pò (prosciutto bianco di maiale nero) con miele di acacia. **Abbinamento consigliato:** lambrusco rosé, bollicine bianche o rosé; birre: VIÆMILIA, A.F.O. **€ 8,00**

LE VERDURE CRUDE

Non mancavano mai sulle tavole dei contadini...

Insalata verde con olio d'oliva italiano e aceto balsamico di Modena **€ 3,00**

Insalata e pomodoro con olio d'oliva italiano e aceto balsamico di Modena **€ 3,00**

Fagioli e cipolle con olio d'oliva italiano **€ 3,00**

LE VERDURE COTTE

Un degno accompagnamento dei piatti forti invernali

Patate lesse con olio d'oliva italiano **€ 3,00**

Fagiolini verdi lessicon olio d'oliva italiano **€ 3,00**

Zucchine lesse con olio d'oliva italiano **€ 3,00**

LE CONSERVE

Un tempo, mostarde e confetture rispondevano all'esigenza di conservare la frutta e la verdura: oggi sono delicatezze per palati esigenti

LE MOSTARDE

Le delicatissime in mousse

Pere (disciplinare lotta integrata) € 2,00

Arance e cipolle (disciplinare lotta integrata) € 2,00

Le delicate

Zucca (biologica) € 2,50

Cipolla rossa (biologica) € 2,50

Mele e pere (biologica) € 2,50

Le piccanti

Chinotto € 2,00

Fichi verdi € 2,00

Cedro € 2,00

LE CONFETTURE

Confettura di pomodori verdi (disciplinare lotta integrata) € 1,00

Confettura di zucca e zenzero € 1,00

Confettura di peperoni rossi e peperoncino Zanardillo € 1,00

Confettura dolce di peperoncino piccante (disciplinare lotta integrata) € 1,00

LE CONFETTURE CON ACETO BALSAMICO

| | |
|--|--------|
| Confettura di fichi con aceto balsamico | € 1,00 |
| Confettura di fragole con aceto balsamico | € 1,00 |
| Confettura di pere con aceto balsamico | € 1,00 |
| Confettura di cipolle di Boretto con aceto balsamico | € 1,00 |

I DOLCI

Per concludere, i dolci tipici. Della Spongata il Maestro Verdi era grande estimatore; la Torronata gli veniva preparata dalla sua cuoca, Ermelinda Berni, in occasione dei rientri da Milano; la Sbrisolona, pur tipica anche del parmense, è ormai un patrimonio comune a tutti noi

Sbrisolona con grappa di gutturnio, lambrusco o malvasia a parte € 6,00

Spongata: mandorle, noci, nocciole, uvetta, cedro e arancio canditi, pinoli, cannella, noce moscata, sale, pepe, burro, vino bianco. **Abbinamenti consigliati:** lambrusco amabile, bonarda amabile, malvasia mosca amabile, passito rosso € 5,00

Torronata: torrone tritato fino, cedro candito, uvetta, mandorle, noci, cioccolato fondente, amaretti, vino bianco. **Abbinamenti consigliati:** lambrusco amabile, bonarda amabile, malvasia mosca amabile, passito rosso € 5,00

Sbrisolona. **Abbinamenti consigliati:** lambrusco amabile, bonarda amabile, malvasia mosca amabile, passito ambrato € 3,00

Tripudio di dolci (Spongata, Torronata, Sbrisolona). **Abbinamenti consigliati:** lambrusco amabile, bonarda amabile, malvasia mosca amabile, passito rosso € 7,00

Pane Miseria, ciccioli in tazza e coperto € 2,00

L'ACQUA

Abbiamo optato per la microfiltrazione dell'acqua dopo aver constatato che il gusto che ne deriva non è mai invasivo e pregiudizievole della palatabilità di un grande salume, di un grande formaggio, o ancora di un grande vino o champagne

| | | |
|---|---------|--------|
| Acqua microfiltrata naturale e frizzante (acqua potabile trattata/gassata) | Cl. 100 | € 2,00 |
| | Cl. 50 | € 1,00 |

LE BIBITE

| | | |
|----------------------------------|--------|--------|
| Coca Cola in bottiglia | Cl. 33 | € 3,00 |
| Fanta in bottiglia | Cl. 33 | € 3,00 |
| Sprite in bottiglia | Cl. 33 | € 3,00 |
| EstaThè Pesca in lattina | Cl. 33 | € 3,00 |
| EstaThè Limone in lattina | Cl. 33 | € 3,00 |

I CAFFÈ'

La scelta del caffè ci ha costretto ad allontanarci dalla Food Valley parmense per approdare a Napoli, dove abbiamo trovato il più pregiato caffè d'Italia secondo la classifica di Caffè Gourmand

| | |
|---|--------|
| Caffè corretto (grappa di gutturnio, lambrusco o malvasia) | € 2,50 |
| Caffè Deup decaffeinato | € 2,00 |
| Caffè Cremador | € 1,50 |