

TAVERNA *del castello*

Anteprima

I taglieri della Taverna

Zibello
Culatello d.o.p.
18.00

Langhirano
Prosciutto crudo di Parma

—
Parma ham
13.00 €

Nobile
Maxi tagliere per 4/5 persone
(culaccia,crudo di Parma,salame di Felino,coppa e spalla cotta)

—
For 4/5 people
(culaccia,Parma ham,salame Felino,coppa ham,pork shoulder)
45.00€

Parma in tavola
(crudo di Parma,coppa e salame di Felino)

—
(Parma ham,coppa ham,salame di Felino)
13.50€

Torta frita
senza strutto,a porzione.

—
Fried dumplings
4,50€

Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi
con salsa balsamica

—
30 month aged Parmesan cheese with balsamic sauce
7,00€

Verticale di Parmigiano Reggiano

Selezione di Parmigiano stagionato 24,30,36 mesi

—
three types of aged Parmesan cheese: 24,30,36 months
13,50€



Le sfiziosita della Taverna

Cremoso di Zucca

Uovo pochet , funghi porcini ,riduzione di Parmigiano e polvere di castagne

Poached egg on a pumpkin delicate, porcini mushrooms and chestnuts powder

17.00€

Budino di carciofi

Con Spalla Cotta , mostarda di pere e petali di mandorle

Hot artichoke flan with cooked pork shoulder, mustard and almond leaves

14.50€

Trilogia di polentina morbida al burro

(Per 2 persone)

Fonduta gorgonzola e noci

Funghi Porcini

Ragù di Cinghiale a battuta di coltello

Polenta trilogy: three bowls of polenta

Porcini mushrooms

Wild boar ragù

Gorgonzola cheese and nuts

18.00€

Lingotto di polenta fritta

Con padellata di Porcini trifolati

Polenta ingot on a bed of Porcini mushrooms

15.00€

TAVERNA *del castello*

Primo Tempo

Pasta Fresca

Tortelli d'erbetta

con burro chiarificato e Parmigiano 30 mesi

—
Tortelli stuffed with ricotta cheese and spinach

13.50€

Tortellacci di patate al tartufo nero

delicata di patate rosse e asparagi croccanti

—
Tortellacci on a red potatoes delicate with black truffle and asparagus

19.50€

Anolino con stracotto

in brodo di Cappone

—
Anolini stuffed with meat stew in a capon broth

14.00€

Maltagliati agli antichi sapori

con strolghino, funghi Porcini e culatello

—
"Badly cutted" pasta with Porcini mushrooms, strolghino sausage and culatello

17.50€

Pappardelle caserecce

al ragù di cinghiale aromatizzato al lambrusco e olive della riviera

—
Pappardelle pasta with wild boar ragù and Ligurian olives

17.00€

Gnocchi di rapa rossa

fondente erborinato e dragoncello

—
beetroot gnocchi, blue cheese cream and tarragon

17.00€



Secondo Tempo

Le Carni

Faraona Farcita

al tartufo con verdure dell'orto

Guinea Fowl rollè, stuffed with black truffle and mixed vegetables
20.50€

Rosa del Castello

Filetto di manzo (250 gr min.) prosciutto crudo e parmigiano

Beef fillet with Parma ham and Parmesan cheese
36.00€

Tartare di Cavallo

" Fai da te "

cipolle rosse, delicata di senape, alici, tuorlo d'uovo

" Make your own " horse tartare
16.00€

Guancialino di maiale di Parma

Brasato al lambrusco e profumato alla liquirizia su morbido di rapa e mela

Pork cheek braised on a delicate of celeriac and apple with hints of liquorice
17.00€

Punta di Vitello al forno

Ripiena alla Parmigiana

Veal Parmisan breast
17.00€

Coniglio bio alla Cacciatore

Dei nostri appennini

" Hunters " rabbit with mixed vegetables and his sauce
17.00€

TAVERNA

del castello

Accompagna il tuo piatto preferito

con

Patate rosse

Profumate al rosmarino

—
Roasted red potatoes with rosemary
6.00€

cipolline in agro dolce

—
Sweet and sour onions
5.50€

Giardiniera della taverna

—
Mixed vegetables in sweet and sour sauce
6.00€

Padellata di verdure dell'orto

—
Stir-fried vegetables from the garden
6.50€

—
PANE E COPERTO
3.00€

—
LA NOSTRA ATTENZIONE PER L'AMBIENTE
Nel nostro locale serviamo AQua chiara ultra filtrata a km 0
ml 750
2.50€