

# **T**AVERNA *del castello*

## *Anteprima*

### *I taglieri della Taverna*

#### **Langhirano**

Prosciutto crudo di Parma

—  
Parma ham

13.00 €

#### **Parma in tavola**

crudo di Parma, coppa e salame di Felino

—  
Parma ham, coppa ham, salame di Felino

14.50€

#### **Spalla cruda VS Spalla Cotta**

Raw Pork Shoulder VS Cooked Pork Sholder

—  
18.00€

#### **Tagliere del Ducato**

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€

#### **Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi**

con salsa balsamica

—  
30 month aged Parmisan cheese with balsamic sauce

7,00€

#### **Verticale di Parmigiano Reggiano**

Tre stagionature di Parmigiano 24,30,36 mesi

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

18,00€

#### **Torta frita**

senza strutto, a porzione.

—  
Fried dumplings

4,50€

# **T**AVERNA *del castello*

## *Primo Tempo*

### *Paste e Riso*

#### **Tortelli d'erbetta**

con burro chiarificato e Parmigiano 30 mesi

Tortelli stuffed with ricotta cheese and spinach

13.50€

#### **Maltagliati agli antichi sapori**

con strolghino, funghi Porcini e culatello

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

17.50€

#### **Pappardelle con 40 tuorli**

al ragù di coniglio bio dell'Appennino

Pappardelle pasta with rabbit ragout from the mountains

17.00€

#### **Zolletta di Pasta**

Farcita con Melanzane, crema fior di latte, pomodoro confit e salsa al basilico

vegetarian aubergine lasagna with fiordilatte cream and confit tomatoes

16.50€

#### **Gnocchi di rapa rossa**

fondente erborinato, dragoncello e crumble al carbone vegetale

beetroot gnocchi, blue cheese cream, tarragon and charcoal crumble

17.00€

#### **Risotto allo zafferano**

mantecato con caviale di verdure e piccola tartare di Ombrina marinata e affumicata

saffron risotto whit vegetable caviar and marinated Croaker tartare

18.00€

*Le nostre paste fresche . ci garantiscono ogni giorno la qualità  
nel rispetto della piu antica tradizione Parmense*



## Secondo Tempo

### Le Carni

#### Cosciotto D'anatra

laccato in salsa Teriyaki

Lacquered Duck thigh with Teriyaki sauce

18.00€

#### 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 sedano 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 Parmesan breast

17.00€

*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€

**Insalatina verde**

—  
fresh green salad  
6.00€

**Padellata di verdure dell'orto**

—  
Pan seared vegetables from the garden  
6.50€

**Peperlzia della taverna**

—  
Sweet and sour cold vegetables  
(red onion, green tomatoes and peppers)  
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€



## *Le sfiziosita della Taverna*

### Cre moso di Piselli

con uovo affogato, spuma di parmigiano, prosciutto crudo croccante  
pane tostato di montagna

Poached egg on a peas delicate, Parmesan foam and crispy ham

17.00€

### Budino di zucchine e mentuccia

Con Spalla Cotta, mostarda di pere e petali di mandorle

Hot courgette and mint flan with cooked pork shoulder, mustard and almond leaves

14.50€

### Giardiniera della Taverna

Sweet and sour vegetable gardener

7.00€