

## il CLASSICO e l' Evoluzione

### Antipasti

Crudo di mare dal pescato 9 assaggi  e. 32,00

Calamaretti farciti con cipolla Boretana, crema di patate al nero di seppia, uovo e tartufo e. 25,00

il Baccalà in 4 modi e. 20,00

Lingua al viola (raparossa, cavolo viola, patata viola) e. 16,00

### Primi

Spaghetto Oro alla seppia nera e. 20,00

Gnocchi di patate alla cenere di porro, bleu vaccino, colatura di alici e. 20,00

### Secondi

Vapore di mare olio e verdure e. 30,00

Viaggio di Una Triglia di scoglio alla Livornese e. 25,00

Pescato del giorno Nero su Nero e. 25,00

Milanese di vitello condimenti contemporanei e. 22,00

Coperto e. 4,00

Alcuni prodotti da noi acquistati di pesce e carne, per ragioni di mercato e preparazioni a crudo, hanno subito trattamento a -21 conforme alla prescrizione del :Reg.(CE) 853/2004 allegato III sezione IV capitolo 3, lettera D punto 3

## LA TRADIZIONE, Rinnovata

### Antipasti

Prosciutto "Parma" 36 mesi stagionatura e gnocco fritto e. 18,00

Erbazzone contemporaneo "Piatto del Buon Ricordo" e. 19,00



Cubo di bolliti, **carpioni**, aria di Lambrusco, Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia e. 17,00

### Primi

Cappelletti in brodo di manzo e. 20,00

Cre mosi di Zucca (tortelli) e. 20,00



Tagliatella al Ragù di 3 carni (manzo, maiale, vitello) e. 20,00

Risotto Parmigiano, genziana e mandarino verde e. 20,00

### Secondi

Maialino Carciofo e..... e. 20,00

Manzo morbido liquirizia, zafferano, carote speziate e. 20,00

### Parmigiano Reggiano

Selezione di Parmigiano Reggiano 3 stagionature e. 10,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

## Menu

3 battute nella Tradizione  
un percorso scelto di 3 piatti nella Tradizione

e. 45,00

## Menu

5 battute in Evoluzione  
un'idea di Gianni e Federico D'Amato



E' Nata l'Associazione del Cappelletto Reggiano  
La promozione di un Territorio attraverso il Cappelletto

Ho lavorato su un modo mio di interpretare il Cappelletto Reggiano  
Ho imparato da bambina come tutte noi della mia generazione,  
*due li chiudevono e uno lo mangiavo (il cappelletto va assaggiato anche crudo)*

Per me fare i cappelletti sono una sorta di meditazione,  
è una meditazione fatta con le mani,  
dove le mani parlano con il cervello,  
ed esprimono e fanno quello che noi vogliamo,  
in modo ripetitivo, costante,  
dove il sottofondo di chiacchierio, e la disposizione metodica,  
in fila uno per uno, come dei soldatini,  
mi porta ad avere un effetto Mantra.

Sono sempre più convinta che alle Rezdore ed ai Cuochi  
spetta il dovere di insegnare  
questo lavoro artigianale e manifatturiero

Fulvia

Consommè rappreso di pesce nero, lenticchie beluga  
e salsa di baccalà alla Vicentina

Calamaretti by Gianni D'Amato (1998)

Gnocchi di Patate alla cenere di porro,  
bleu vaccino, colatura di alici

Una Triglia di scoglio in due servizi

Latte, Latte, Latte  
(Capra, Pecora, Vacca)



e. 65,00

**i** menu sono per tutti gli ospiti di uno stesso tavolo