



# R I S T O R A N T E A N G I O L D ' O R

## *i nostri Menu*

### Menù degustazione “La Tradizione”

#### **Degustazione di Salumi:**

**Prosciutto di Parma 28 mesi, Coppa di Parma e Salame di Felino,  
accompagnati da Parmigiano-Reggiano 30 mesi e serviti con la nostra Torta fritta**

**Tortelli d'erbetta e tortelli di zucca conditi con burro fuso e parmigiano**

**Duchessa di Parma con la sua salsa al Marsala e tortino di patate al timo**

Il menu è proposto a 50 € a persona

### Menù “Degustazione di Terra”

**Flan di barbabietola rossa con fonduta al Taleggio e crumble alle nocciole**

**Gnocchetti di spinaci su fonduta al Parmigiano Reggiano e noci speziate e tostate**

**Cotechino del Podere Cadassa su polenta bramata morbida e spuma alle lenticchie**

**Pane, burro e marmellata: spuma di pane, confettura di ribes e biscotto al burro**

Il menu è proposto a 55 € a persona

### Menù “Degustazione di Mare”

**Baccalà mantecato su disco di polenta, gel di cipolla agrodolce e verdure croccanti**

**Cavatelli con dadolata di polpo, crema di zucca e polvere di peperone**

**Trancetto di ombrina su crema di patata viola, salsa di anacardi e cialda di patata  
vetro con grué di cacao**

**Creme brulé al mandarino, tartelletta alla fragola e salsa ai pinoli**

Il menu è proposto a 65 € a persona

# *il Menù alla Carta*

## **Antipasti**

<b>Degustazione di Salumi del territorio</b>	16€
Prosciutto di Parma DOP stagionato 28 mesi “Leporati”	
Coppa di Parma IGP “Ferrari Cavalier Bruno”	
Salame Felino IGP “Gran Riserva, Cav. Umberto Boschi”	
<b>Prosciutto di Parma DOP stagionato 28 mesi “Leporati”</b>	16€
<b>Culatello di Zibello DOP “Podere Cadassa”</b>	19€
<b>Salame di Felino IGP “Gran Riserva, Cavaliere Umberto Boschi”</b>	12€
<b>Torta fritta, per accompagnare i salumi</b>	5€
<b>Giardiniera, tradizionale accompagnamento di verdure di stagione in agrodolce</b>	5€
<b>Parmigiano-Reggiano del Caseificio “San Bernardino” stagionato 30 mesi</b>	10€
con la nostra confettura di pere	
<b>Flan di barbabietola rossa su fonduta al Taleggio</b>	16€
e crumble alle nocciole	
<b>Guancia di maialino con il suo fondo su purè di topinambur</b>	17€
e sedano ghiaccio	
<b>Spalla cotta di San Secondo servita tiepida con composta di cipolle</b>	17€
e tigelline	
<b>Tagliatella di calamaro su tuorlo morbido,</b>	19€
spugnone e dashi	
<b>Baccalà mantecato su disco di polenta, gel di cipolla agrodolce</b>	19€
e verdure croccanti	

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera DD, punto punto 3

## Primi

<b>Tortelli d'erbetta e ricotta</b> al burro fuso e parmigiano	13€
<b>Tortelli di zucca, amaretti e mostarda</b> al burro fuso e parmigiano	13€
<b>Bis di tortelli d'erbetta e di tortelli di zucca,</b> al burro fuso e parmigiano	13€
<b>Anolini in brodo di manzo e cappone</b>	16€
<b>Gnocchetti di spinaci con fonduta al parmigiano</b> e noci speziate tostate	16€
<b>Risotto Carnaroli alla verza con pasta di salame</b> e riduzione al vino <i>(tempo di cottura 20 minuti)</i>	18€
<b>Tagliolini all'uovo con crema di cime di rapa</b> e salsa ai ricci di mare	19€
<b>Cavatelli con dadolata di polpo, crema di zucca</b> e polvere di peperone	20€

## Secondi

<b>Duchessa di Parma con la sua salsa al Marsala</b> e tortino di patate al timo	20€
<b>Scaloppe di foie gras caramellate su pan brioche agli agrumi canditi,</b> gel di ananas e fiocchi di latte	24€
<b>Cotechino del Podere Cadassa su polenta bramata morbida</b> e spuma di lenticchie	20€
<b>Trancetto di ombrina su crema di patate viola, salsa di anacardi</b> e cialda di patata vetro e gru� di cacao	22€
<b>Seppie arrosto in crema di scarola, pane aromatizzato</b> e aglio nero	22€

## Contorni

<b>Insalata di misticanza, radicchio, carote e finocchi</b>	5€
<b>Scarola ripassata con olive taggiasche</b>	6€

---

## Bevande

<b>Acqua (70cl)</b>	2,50€
<b>Bibite</b>	4,50€
<b>Coperto</b>	3,00€

---



# ARISTORANTE ANGIOL D'OR

## *la Carta dei Dolci*

<b>Pane, burro e marmellata: spuma di pane, confettura di ribes</b> e biscotto al burro	10€
<b>Creme brûlé al mandarino, tartelletta alla fragola</b> e salsa ai pinoli	10€
<b>Cialda di panettone, gelato alla crema,</b> uvetta e zabaione	10€
<b>Parrozzo abruzzese con cuore di cioccolato al passion fruit</b> e salsa all'amaretto calda	10€
<b>Sorbetto alla mela verde e zenzero</b>	8€

## **Vini da Dessert**

---

<b>Moscato di Pantelleria</b> – Sicilia	al bicchiere	7€
<b>Passito di Pantelleria</b> – Sicilia	al bicchiere	7€
<b>Passito di Pantelleria Ben Ryè</b> – Sicilia	al bicchiere	11€
<b>Malvasia Passito</b> – Emilia Romagna	al bicchiere	7€