



Ristorante Bosco

Menu Degustazione Bosco

Entree di Benvenuto

I Nostri Salumi con Gnocco Fritto

Prosciutto Crudo di Parma Minimo 30 Mesi al Coltello (Devodier o Ruliano in base alla Disponibilità)

Culatello "Brozzi" di Piccola Produzione Artigianale, Salame (Salumificio Campani, Casina)

Mortadella Favola (Palmieri), Coppa Piacentina D.O.P.

Flan di Zucca con Crema di Parmigiano Reggiano

Tagliatelle all'Uovo Con Funghi Porcini

Guancialino Di Maiale Gratinato con Porcini e Parmigiano Reggiano 36 mesi
"Caseificio Villa Fogliano"

Zuppa Inglese

Piccola Pasticceria

Acqua – Caffè - Coperto

€ 60,00 a Persona

**Il menù degustazione prevede un minimo di 2 persone ed
è inteso per tutto il tavolo**

In relazione alle diverse possibilità di approvvigionamento ed al variare delle stagioni, alcuni ingredienti possono essere conservati con procedimenti di congelazione, e/o surgelazione e/o refrigerazione mediante abbattitore di temperatura. Si rinnova la garanzia che i nostri sistemi di conservazione assicurano in ogni caso la genuinità dei cibi.

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento conforme alle prescrizioni del regolamento (CE)



Ristorante Bosco

Antipasti

Parmigiano Reggiano “Caseificio Villa Fogliano” 36 Mesi

&

Erbazzone Tradizionale Reggiano di Nostra Produzione

€ 14,00

I Nostri Affettati* con Gnocco Fritto

Prosciutto Crudo di Parma Minimo 30 Mesi al Coltello (Devodier o Ruliano in base alla Disponibilità)

, Salame (Salumificio Campani, Casina)

Mortadella Favola (Palmieri), Coppa Piacentina D.O.P.

€ 18,00

Culatello “Brozzi” di Piccola Produzione Artigianale*

€ 18,00

Flan di Zucca con Crema di Parmigiano Reggiano

€ 15,00

Cappasanta Scottata, Crema di Scalogno e croccante alla Barbabietola

€ 17,00

Baccalà Mantecato

€ 17,00

* Tutti i Salumi sono Naturalmente Privi di glutine



Ristorante Bosco

Primi Piatti

Tortelli Verdi e/o Zucca al Burro

€ 16,00

Tagliatelle all'uovo con Ragù

€ 15,00

Tagliatelle All'Uovo con Funghi Porcini

€ 16,00

Cappelletti Reggiani in Brodo di Cappone

€ 20,00

Tagliolino di pasta fresca con Burro, Parmigiano e Tartufo bianco

€ 14,00

Tartufo bianco € 7,00 al g

Spaghetti all' uovo con Ragù di Polpo

€ 18,00

Le paste sfoglie e ripiene sono tutte di nostra produzione

Chiediamo gentilmente di avvertire il personale in merito a Intolleranze o Allergie

La tabella degli allergeni è disponibile in sala



Ristorante Bosco

Secondi Piatti

Carrè di Agnello alla Griglia con Porro Piastrato

€ 24,00

Tagliata Vitello delle Langhe al Rosmarino

€ 22,00

Guancialino Di Maiale Gratinato con Porcini e Parmigiano Reggiano 36 mesi

“Caseificio Villa Fogliano”

€ 24,00

Coniglio Arrosto con Patate al Forno

€ 21,00

Medaglione di Gallinella con Pancetta, Verza e tortino di Topinambur

€ 25,00

Guance di Rana pescatrice grigliate con broccoli e Zabaione di Friggitelli

€ 24,00

Contorni € 6,00

Patate al Forno al Rosmarino

Zucchine Trifolate

Spinaci al vapore con Parmigiano

Cipolline Borettane in Agrodolce

Coperto

€ 3,00

Acqua minerale frizzante "S. Pellegrino"

€ 3,00

Acqua minerale naturale "Panna"

€ 3,00

Caffè espresso con Piccola Pasticceria

€ 3,00



Ristorante Bosco

I Nostri Dolci

Sablé ai Tre Cioccolati con Croccante Mou alle Arachidi

€ 10,00

Cre moso alla Nocciola con cuore al Caffè e guscio al Cioccolato Bianco

€ 10,00

Semifreddo al Mascarpone con Croccante di Noci e Nocino

€ 10,00

Bavarese di Vaniglia con Scorzette di Arancia Caramellate

€ 10,00

Zuppa Inglese

€ 10,00

Gelato alla Crema con Amarene e Crumble

€ 7,00

Gelato alla Crema con Zabaione, Noci caramellate e Scaglie di cioccolato

€ 7,00

Sorbetto alla mela verde con Calvados

€ 7,00