



*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) 853/2004



*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

*Battuta Di Fassona Piemontese Con Verdurine in Sciroppo e  
Tartufo Nero Pregiato*  
€ 18,00

Flan di Zucca con Crema di Parmigiano Reggiano  
€ 15,00

*Cappasanta Scottata, Crema di Scalogno e croccante alla Barbabietola*  
€ 18,00

**\* 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

*Cappelletti Reggiani in Brodo di Cappone*  
€ 20,00

*Bottoni Di Pasta Fresca Ripieni Di Culatello e Burrata*  
€ 16,00

*Fagottini Di Pasta Fresca Ripieni Di Mitili e Dentice con Pomodorini Confit*  
€ 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

*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 Boretane in Agrodolce*

<i>Coperto</i>	€ 3,00
<i>Acqua minerale frizzante "S. Pellegrino"</i>	€ 3,00
<i>Acqua minerale naturale "Panna"</i>	€ 3,00
<i>Caffè espresso con Piccola Pasticceria</i>	€ 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