



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),
Salame (Salumificio Campani, Casina), Mortadella Favola (Palmieri), Coppa Piacentina D.O.P.*

*Battuta Di Fassona Piemontese Con Fonduta di Parmigiano Reggiano,
Riduzione di Lambrusco, Rucola e Borlengo*

Bottoni Di Pasta Fresca Ripieni Di Culatello e Burrata

Anatra al Porto con Insalatina Di Stagione

Semifreddo Al Mascarpone, Noci Caramellate, Salsa al Nocino

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

Battuta Di Fassona Piemontese Con Fonduta di Parmigiano Reggiano,

Riduzione di Lambrusco, Rucola e Borlengo

€ 16,00

Insalata Di Cappone con Spuma di Pane, Pancetta Croccante e Liquore al Melograno

€14,00

Carpaccio di Cappasanta, Crema di Nocciola e Nocciole Tostate

€ 18,00

Totano Ripieno alla Norma

€ 15,00

* Tutti i Salumi sono Naturalmente Privi di glutine



Ristorante Bosco

Primi Piatti

Tortelli Verdi e/o Zucca al Burro

€ 16,00

Risotto alla Salsiccia e gorgonzola di Bufala con Pere

€ 16,00

Cappelletti Reggiani in Brodo di Cappone

€ 20,00

Bottoni Di Pasta Fresca Ripieni Di Culatello e Burrata

€ 16,00

Spaghetto Aglio, Olio e Peperoncino

€ 14,00

Bigolo al Burro e Acciughe con Limone e Peperone Crusco

€ 16,00

Lumaconi Al Ragù di Polpo e Stracciatella

€ 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

Anatra Al Porto Con Insalatina Di Stagione

€ 22,00

Tagliata Di Manzo Argentino Al Rosmarino

€ 22,00

Guancialino Di Maiale Gratinato Con Funghi e Parmigiano Reggiano 36 mesi

“Caseificio Villa Fogliano”

€ 22,00

Coniglio Arrosto con Patate al Forno

€ 21,00

Salmone In Pasta Phillo e Indivia Belga

€ 23,00

Gallinella Pancettata Agli Asparagi Con il suo Fondo

€ 24,00

Contorni € 6,00

Patate al Forno al Rosmarino

Spinaci al vapore con Parmigiano

Contorno del Giorno

Coperto € 3,00

Acqua minerale frizzante "S. Pellegrino" € 3,00

Acqua minerale naturale "Panna" € 3,00

Caffè espresso con Piccola Pasticceria € 3,00