
ANTIPASTI/ STARTERS

Antipasto di salumi tipici emiliani con gnocco* fritto € 18,00
Appetizer of Cured Meats From Emilia With Fried Gnocco
Culatta di Busseto, Strolghino di Culatello, Mortadella IGP, Coppa Parma

Sfoglie di salmone scozzese affumicato, burro salato e pane croccante € 22,00
Smoked Scottish Salmon With Salted Butter and Crunchy Bread

Culatta di Busseto con scaglie di parmigiano 24 mesi e gocce
di aceto balsamico € 20,00
Culatta From Busseto With Parmesan Cheese & Drops of Balsamic Vinegar

Insalata di astice della tradizione Harry's Bar Trevi € 35,00
Harry's Bar Steamed Lobster With Valerian Lattuce & Fragrant Pink Sauce With Paprika

Millefoglie di melanzana viola alla parmigiana con provola affumicata e menta € 18,00
Eggplant Parmigiana With Smoked Provola and Mint

Baccalà* sfilacciato con crema di patate al lime e crumble di olive taggiasche € 18,00
Salted Codfish With Lime Potato Cream and Taggiasca Olive Crumble

Selezione di formaggi con mostarde di frutta
Cheese Selection With Fruit Mustards

€ 16,00

PASTA

Tortellini della tradizione modenese in brodo* o in crema di parmigiano € 22,00
Traditional Tortellini From Modena in Broth Or Parmesan Creamy Cheese Sauce

Vellutata di stagione € 16,00
Seasonal Cream Soup

Risotto con crema di barbabietola, spuma di burrata e noci tostate
Risotto With Beetroot Cream, Burrata Foam and Toasted Walnuts

Calamarata con ragù di ricciola e popcorn di capperi € 25,00
Paccheri Pasta With Amberjack Ragout and Capers

Tagliolini all'astice € 25,00
Tagliolini Pasta With Lobster and Fresh Tomato Sauce

Tagliatelle classiche al ragù emiliano € 35,00
Tagliatelle Pasta With Emilian Meat Sauce (Bolognese style)

€ 16,00

CARNE/MEAT



Filetto di manzo con patata soffice alla vaniglia, burro aromatico e maionese allo zafferano Beef Tenderloin With Vanilla Potatoes, Aromatic Butter and Saffron Mayonnaise	€30,00
Carrè d'agnello con patate rosticciate al timo e riduzione al bitter Campari Rack of Lamb With Thyme Roasted Potatoes and Campari Bitter Sauce	€ 25,00
Tagliata di manzo con rucola selvatica e pomodorini Sliced Sirloin Steak With Rocket Salad & Cherry Tomatoes	€24,00
Tartare di manzo con maionese alla senape e sfoglie di pane Beef Tartare with Mustard Mayonnaise and Bread Flakes	€25,00
Filetto di vitello in dolce cottura con funghi porcini arrostiti al rosmarino e fonduta di parmigiano reggiano Veal Fillet With Roasted Porcini Mushroom, Parmesan Cream and Rosemary	€22,00

PESCE/FISH

Tonno in crosta di sesamo con asparagi e riso al nero di seppia €25,00
Tuna Fillet Sesame With Asparagus and Squid Ink Rice

Pescato del giorno con cicoriotta e crema di topinambur €28,00
Fish of the Day With Chicory and Jerusalem Artichoke Cream

CONTORNI / SIDE VEGETABLES €6,00

Patate arrosto
Roasted Potatoes

Verdure alla griglia
Grilled Vegetables (Radish, Eggplant, Zucchini)

Cicoria
Chicory

Purea di patate alla vaniglia
Vanilla Mashed Potatoes

Asparagi al vapore
Steamed Asparagus

DESSERT

Gelato di crema* con Aceto Balsamico Tradizionale "Riserva Luigi Cremonini" Cream Flavoured Ice-Cream With Traditional Balsamic Vinegar "Luigi Cremonini Reserve"	€ 12,00
Cannolo al pistacchio scomposto con crema di ricotta* e arancia candita Pistachio Cannolo With Ricotta and Candied Orange	€ 10,00
Tiramisù*	€ 8,00
Semifreddo al pistacchio con crumble al cacao ed arachidi pralinate Pistachio Semifreddo With Cocoa Crumble and Praline Pea nuts	€ 8,00
Tagliata di frutta fresca Sliced Fresh Fruit	€ 12,00
Sorbetto* al limone di Amalfi al profumo di Champagne Amalfi Lemon Sorbet With The Scent of Champagne	€ 8,00



Con l'obiettivo di comunicare informazioni corrette e aggiornate circa la presenza o meno di allergeni contenuti all'interno dei nostri prodotti, La invitiamo, in caso di necessita, a rivolgersi al personale in servizio per ottenere maggiori informazioni relative agli ingredienti contenuti nelle referenze disponibili.

(estratto elenco contemplato da Allegato II - Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011)

[In order to be correctly informed with the latest data concerning allergens that may be contained in our products, we invite you to refer any questions you may have to the staff on duty, who will be more than happy to provide you with additional information concerning the ingredients used in the displayed food items.](#)

* Frozen products

Hotel
&
Restaurant