

Menù degustazione Aromatica

Disponibile dal 15 giugno al 12 luglio

Entrée di benvenuto

Antipasti

Stracciatella di bufala, capperi fritti, ravanelli in agrodolce, fave di cacao e gelato d'acciughe

Manzo scottato affumicato con misticanza di campo e passion fruit

Primi

Mezzo pacchero alla crema di pomodoro e profumo di basilico

Ravioli di ricotta e pistacchi, tartare di gamberi rossi

Secondo

Filetto di maiale al carbone vegetale, friggirelli dolci e fondo di vitello

Dessert

Zuppa di albicocche, schiuma di birra e noci sablé

€ 65,00

Bevande escluse

(Il menu degustazione si intende per intero tavolo)



Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del reg. ce 852/04 del manuale haccp. alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato. per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Menù degustazione Chef Davide Censi

TRATTORIA ANTICHI SAPORI, PARMA
Disponibile dal 15 giugno al 12 luglio

Entrée di benvenuto

Antipasto

Stracciatella di bufala, capperi fritti, ravanelli in agrodolce, fave di cacao e gelato d'acciughe.

Primo

Mezzo pacchero alla crema di pomodoro e profumo di basilico.

Secondo

Filetto di maiale al carbone vegetale, friggirelli dolci e fondo di vitello.

Dessert

Zuppa di albicocche, schiuma di birra e noci sablé.

€ 50,00

Bevande escluse

(Il menù degustazione si intende per intero tavolo)

