

Per iniziare ...

Baccalà mantecato su polenta Taragna			10
Funghi porcini su polenta taragna e fonduta di Parmigiano Reggiano 36 m			10
Gnocchino fritto con culatta di Parma o con mortadella Favola			10
Cicorietta ripassata su crema di fave e peperone Crusco			8
Bruciatini di pancetta con Aceto Balsamico, radicchio rosso e noci			8
Sformatino di Parmigiano Reggiano con cipolla brasata al Lambrusco			10

Pasta e riso

Tortellini in brodo di cappone o in fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi			17
Gnocchetti di patate e rapa rossa con porro, rosmarino e guanciaie			16
Gnocchetti di patate e rapa rossa, con porro, rosmarino e formaggio di fossa di Sogliano			16
Maccheroncino al pettine, con ragù di galletto			16
Tortelloni di zucca burro e Parmigiano Reggiano 36 m			16
Riso Acquerello, castagne porcini e frutti rossi (minimo per 2 persone)			16

In caso di intolleranze e/o allergie vi invitiamo ad informare il personale di sala ed a consultare il libro degli allergeni. Precisiamo che non abbiamo locali di cucina dedicati al gluten free, per tanto anche i piatti, dove non sono previsti ingredienti con glutine o altri allergeni, potrebbero essere stati soggetti a contaminazioni aeree.

Pane, grissini e pasta sono prodotti dai nostri cuochi e dalle nostre sfogline. Vi informiamo che alcuni ingredienti presenti in carta, in base alla reperibilità possono essere sostituiti con prodotti surgelati.

Wifi ; Foresteria5 Ospiti psw: Foresteria5 Ospiti

Pietanze

Filetto di manzo all'Aceto Balsamico di Modena con schiacciata di patate olio evo e spinacino	⊗	30
Tagliata di manzo al rosmarino e sale dolce di Cervia	⊗	23
Tagliata di petto di anatra marinata con arancia, zenzero, aceto di mele e insalata amara	⊗	20
Guancia di maiale brasata al Grasparròssa su crema di zucca e patate con scaglie di cioccolato extra fondente	⊗	18
Battuta di filetto di manzo a coltello, con alici di Cetara, capperi, pomodorini semi dry, bottarga di gallina	⊗	20

Contorni

Insalata mista	⊗	4,00
Patate sabbiate		4,50
La nostra giardiniera	⊗	4,50
Cicorietta ripassata	⊗	4,50

In caso di intolleranze e/o allergie vi invitiamo ad informare il personale di sala ed a consultare il libro degli allergeni. Precisiamo che non abbiamo locali di cucina dedicati al gluten free, per tanto anche i piatti, dove non sono previsti ingredienti con glutine o altri allergeni, potrebbero essere stati soggetti a contaminazioni aeree.

Pane, grissini e pasta sono prodotti dai nostri cuochi e dalle nostre sfogline. Vi informiamo che alcuni ingredienti presenti in carta, in base alla reperibilità possono essere sostituiti con prodotti surgelati.

Wifi ; Foresteria5 Ospiti psw: Foresteria5 Ospiti

Le pizze in Foresteria

Le SCHIACCIATINE

SCHIACCIA bianca 5 €

Origano di Pantelleria 

SCHIACCIA rossa 5 €

Pomodoro bio/origano di Pantelleria 

SCHIACCIA e crudo 13 €

con prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi

SCHIACCIA e pancettone 11 €

pancettone Piacentino stagionato 24 mesi e rosmarino fresco

SCHIACCIA e FAVOLA 11 €

mortadella "Favola" Palmieri/ ricotta di bufala /scorza di limone biologico

Le ROSSE

MARINARA 7 €

Pomodoro bio/aglio/origano di Pantelleria/basilico 

MARGHERITA 8 €

fior di latte / pomodoro bio / basilico 

CAPITANATA 14 €

crema di pomodorini semi-dry bio / fior di latte /pomodorini semi-dry bio /stracciatella di bufala/ gocce di basilico 

In caso di intolleranze e/o allergie vi invitiamo ad informare il personale di sala ed a consultare il libro degli allergeni. Precisiamo che non abbiamo locali di cucina dedicati al gluten free, per tanto anche i piatti, dove non sono previsti ingredienti con glutine o altri allergeni, potrebbero essere stati soggetti a contaminazioni aeree.

Pane, grissini e pasta sono prodotti dai nostri cuochi e dalle nostre sfogline. Vi informiamo che alcuni ingredienti presenti in carta, in base alla reperibilità possono essere sostituiti con prodotti surgelati.

Wifi ; Foresteria5 Ospiti psw: Foresteria5 Ospiti



BUFALA 10 €

pomodoro bio / mozzarella di bufala / basilico 

PARMIGIANA 14 €

Fior di latte/pomodoro bio/pomodorini pizzutelli/melanzana fritta/scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi/gocce di basilico 

PARMA 15 €

pomodoro bio / fior di latte / prosciutto crudo di Parma 24 mesi/ Parmigiano Reggiano 36 mesi

TROPEA 13 €

Pomodoro bio/fior di latte/cipolla rossa di Tropea Igp/tonno pinna gialla

COSTIERA 14 €

pomodoro bio / mozzarella di bufala / capperi / acciughe del Cantabrico / origano di Pantelleria/ basilico

NDUJA 13 €

Pomodoro bio/fior di latte/cipolla rossa di Tropea Igp/Olive nere al forno (**con nocciolo !! si prega di fare attenzione!!**) /stracciatella di bufala/Nduja di Spilinga

LA PETALOSA 14 €

Pomodoro bio/fior di latte/soppresata piccante calabrese/petali di formaggio Tete de Moine

Le BIANCHE

SAN SECONDO 14 €

spalla di San Secondo / mozzarella di bufala /funghi porcini

RADICCHIO E SPECK 14 €

Fior di latte/crema di stracciatella/radicchio rosso/Speck doppia fesa affumicato al naturale Igp

FELINO 13 €

fior di latte / pasta di salame Felino/cipolla caramellata - consigliamo gocce di aceto balsamico Modena

In caso di intolleranze e/o allergie vi invitiamo ad informare il personale di sala ed a consultare il libro degli allergeni. Precisiamo che non abbiamo locali di cucina dedicati al gluten free, per tanto anche i piatti, dove non sono previsti ingredienti con glutine o altri allergeni, potrebbero essere stati soggetti a contaminazioni aeree.

Pane, grissini e pasta sono prodotti dai nostri cuochi e dalle nostre sfogline. Vi informiamo che alcuni ingredienti presenti in carta, in base alla reperibilità possono essere sostituiti con prodotti surgelati.

Wifi ; Foresteria5 Ospiti psw: Foresteria5 Ospiti



LA SPIERT € 13

Fior di latte/broccolo della Valle del Sele/caciocavallo affumicato/pasta di salame/peperone crusco

CUORE DI CARCIOFO E COTTO “ IL FAVOLOSO” 15 €

Fior di latte/crema di cuori di carciofo /stracciatella di bufala/carciofo/prosciutto cotto “ Il Favoloso”
Palmieri

PORRO e PORCINI 13 €

fior di latte/porro stufato/funghi Porcini/polvere di Porcini disidratati 

PERA DELL'EMILIA 12 €

Fior di latte /pera dell'Emilia/noci /scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi 

LA SUPER FAVOLA 14 €

Crema di stracciatella/fior di latte /mortadella Favola Palmieri/stracciatella di bufala/carciofi

LA GIALLA 12 €

Fior di latte/zucca in due consistenze/olive taggiasche/timo /aglio nero 

LA LEGGERA € 12

Mozzarella di bufala/prosciutto cotto Il Favoloso /petali di Parmigiano Reggiano 36 m./gocce di basilico

Su richiesta, possiamo preparare le vostre pizze con mozzarella senza lattosio o con base pizza senza glutine.

Eventuali variazioni possono comportare un aumento di prezzo.

In caso di intolleranze e/o allergie vi invitiamo ad informare il personale di sala ed a consultare il libro degli allergeni. Precisiamo che non abbiamo locali di cucina dedicati al gluten free, per tanto anche i piatti, dove non sono previsti ingredienti con glutine o altri allergeni, potrebbero essere stati soggetti a contaminazioni aeree.

Pane, grissini e pasta sono prodotti dai nostri cuochi e dalle nostre sfogline. Vi informiamo che alcuni ingredienti presenti in carta, in base alla reperibilità possono essere sostituiti con prodotti surgelati.

Wifi ; Foresteria5 Ospiti psw: Foresteria5 Ospiti

Proposte golose

Il nostro semifreddo 	8
Tenerina al cioccolato con mascarpone 	8
Zuppa inglese con vaniglia Madagascar, limone di Sorrento e cioccolato Guanaja 70% con crumble di frutta secca	8
Gelato alla crema con aceto balsamico di Modena 	6
Tiramisù al tavolo	8
Gran piatto di golosità (degustazione di 4 dolci a cura della Chef)	30
Sorbetto al cucchiaio limone di Sicilia e salvia  /cert. Kosher/senza lattosio	5
Sorbetto al cucchiaio mandarino tardivo di Ciaculli  /cert. Kosher/senza lattosio	5
Sorbetto al cucchiaio al pistacchio gin e pepe nero /cert. Kosher	5
Ananas al naturale 	4,5
Coperto	3,00

In caso di intolleranze e/o allergie vi invitiamo ad informare il personale di sala ed a consultare il libro degli allergeni. Precisiamo che non abbiamo locali di cucina dedicati al gluten free, per tanto anche i piatti, dove non sono previsti ingredienti con glutine o altri allergeni, potrebbero essere stati soggetti a contaminazioni aeree.

Pane, grissini e pasta sono prodotti dai nostri cuochi e dalle nostre sfogline. Vi informiamo che alcuni ingredienti presenti in carta, in base alla reperibilità possono essere sostituiti con prodotti surgelati.

Wifi ; Foresteria5 Ospiti psw: Foresteria5 Ospiti