



Per iniziare ...

Carpaccio di arrosto di vitello con puntarelle marinate 	€ 13
Battuta di filetto al coltello, classica (tuorlo ,alici, capperi, scalogno e senape rustica) 	€ 15
Gnocco fritto con culatta di Parma e mortadella Favola	€ 10
Assoluto di cavolfiore e salvia fritta 	€ 13
Antipasto del giorno	€ 15

Solo a pranzo

Tagliere di salumi del territorio, pecorino o Parmigiano R. e gnocco fritto (per 2 pax)	€ 28
--	-------------

Vini al calice consigliati in abbinamento

Vigna del Cristo Lambrusco di Sorbara Cavicchioli	€ 5
Simera Chardonnay Salento Castello Monaci	€ 5
Trento Doc Cuvèe metodo classico Conti d'Arco	€ 7
Champagne Grand Meunier extra Brut 3 anni sui lieviti Beaumont	€ 7

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 fresca 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



Pasta e riso

Tortellini in brodo di cappone	€ 19
Tortellini in fonduta di Parmigiano Reggiano 30 mesi	€ 19
Tagliatella, asparagi e culatta di Parma croccante (su richiesta veg) 	€ 16
Pasta di semola Mancini con ragù di rigaglie e creste di gallo	€ 16
Tortelli burro, alici del cantabrico e cicorietta	€ 16
Riso "Acquerello" Parmigiano Reggiano e pepe con garmugia di primavera  (minimo per 2 pax)	€ 16

Vini al calice consigliati in abbinamento

Rosè del Cristo Lambrusco di Sorbara M.C. Cavicchioli	€ 7
Chablis Premier Cru Vaillons	€ 7
Col Sassoso Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop Cavicchioli	€ 5

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 fresca 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 alla Rossini con vermouth rosso Calissano		€ 35
Tagliata di manzo al rosmarino e sale dolce di Cervia Salina Camillone		€ 26
Tagliata di petto d'anatra con composta di fragole all'Aceto B. di Modena e radicchio di campo		€ 25
Suprema di faraona con spugnole ed erbe di campo		€ 23
Carciofi in olio cottura, erbe aromatiche e purè di patate	 	€ 18

Vini al calice consigliati in abbinamento

Cuvée Brut Rosso Lambrusco di Sorbara Metodo Classico Francesco Bellei	€ 7
Ottocentenero Lambrusco Emilia Igt secco Albinea Canali	€ 5
Langhe Doc Nebbiolo Cà Bianca	€ 5
Bourgogne Pinot Noire Les Chapitres	€ 6

Contorni

Insalata mista		€ 6
Patate sabbiate		€ 5
La nostra giardiniera		€ 6

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 fresca 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



Menù delle pizze

Solo la sera

Chiedete al nostro personale, vi saprà consigliare il calice di vino da abbinare alla pizza da voi scelta.

Pizze mezzo metro

(Per agevolare i tempi di attesa, per i tavoli oltre le 12 persone, serviamo solo la pizza mezzo metro)

½ Metro MARGHERITA  € 16
fior di latte / pomodoro/ basilico

½ Metro VECCHIA MODENA € 26

Fior di latte/pancetta/fuori cottura : scaglie di Parmigiano Reggiano e aceto balsamico di Modena Igp

½ Metro La OTELLO € 30

Pomodoro/fuori cottura rucola, mozzarella di bufala mozzata, pomodorini freschi/culatta di Parma

½ Metro LA LEGGERA CON FUNGHI PORCINI € 28

Mozzarella di bufala/ prosciutto cotto "Il Favoloso " Palmieri/funghi porcini. Fuori cottura: emulsione di basilico

Le SCHIACCIATINE

SCHIACCIA bianca € 5

Origano 

SCHIACCIA rossa € 5

Pomodoro /origano 

SCHIACCIA e culatta di Parma € 14

con culatta di Parma

SCHIACCIA e pancettone stagionato € 11

pancettone Piacentino stagionato 24 mesi e rosmarino fresco

SCHIACCIA e "FAVOLA" € 12

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

SCHIACCIA ANTICA FORESTERIA €13 Schiaccia bianca e fuori forno carpaccio di arrosto di vitello, rucola, mozzarella di bufala mozzata e zeste di limone.

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 fresca 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 ROSSE

MARINARA  € 7

Pomodoro/aglio/origano/basilico

MARGHERITA  € 8

fior di latte / pomodoro/ basilico

La OTELLO € 15

Pomodoro/fuori cottura rucola, mozzarella di bufala mozzata, pomodorini freschi/culatta di Parma

CAPITANATA  € 14 crema di pomodorini semi-dry bio (leggermente piccante)/ fior di latte /pomodorini semi-dry bio /stracciatella di bufala/ emulsione di basilico

BUFALA  € 10

pomodoro/ mozzarella di bufala / basilico

PARMIGIANA  € 14

Fior di latte/pomodoro/pomodorini pizzutelli/melanzana frita/scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi/emulsione di basilico

PARMA € 15

pomodoro/ fior di latte / prosciutto crudo di Parma 24 mesi/ Parmigiano Reggiano 30 mesi

TROPEA € 13

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

COSTIERA € 15

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

NDUJA € 14

Pomodoro /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

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 fresca 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



LocalLocalLoca € 11

Pomodoro /mozzarella di bufala/soppresata piccante calabrese

Le BIANCHE

LA PALLA DI CHIOGGIA € 13

Fior di latte/radicchio di Chioggia spadellato /gorgonzola, pomodorini semi dry

La BRIOSA € 13

Mozzarella di bufala/gorgonzola/soppresata piccante calabrese /datterini gialli

La Fiorita € 13

Fior di latte /ricotta di bufala/fiori di zucca/alici del cantabrico

RADICCHIO E SPECK € 14

Fior di latte/radicchio di Chioggia/caciocavallo podolico/in uscita: speck doppia fesa affumicato al naturale lgp

FELINO €13

Fior di latte / pasta di salame/cipolla caramellata/gocce di aceto balsamico di Modena lgp

CUORE DI CARCIOFO E COTTO " IL FAVOLOSO" €15

Fior di latte/crema di cuori di carciofo /stracciatella di bufala/carciofo/prosciutto cotto " Il Favoloso"

PORRO e PORCINI € 14



fior di latte/porro stufato/funghi Porcini

LA QUATTRO POMODORI € 13



Fior di latte /pomodorini ciliegini/datterini gialli/ filetti di San Marzano/pomodorini semi dry emulsione al 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 fresca sono prodotti dai nostri cuochi e dalle nostre sfoglino. 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 SUPER "FAVOLA" € 14

Fior di latte/fuori cottura: mortadella "Favola" Palmieri/stracciatella di bufala/carciofi

VECCHIA MODENA € 13

Fior di latte/pancetta/fuori cottura : scaglie di Parmigiano Reggiano e aceto balsamico di Modena Igp

LA LEGGERA € 13

Mozzarella di bufala/ prosciutto cotto "Il Favoloso " Palmieri. Fuori cottura: /scaglie di Parmigiano Reggiano 30 m./emulsione 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.

Per concludere l'esperienza in dolcezza

Il dolce del giorno		€ 8
La Pavlova in Foresteria	⊗	€ 8
Cre moso al gianduia e pera al Nocino di Modena	⊗	€ 8
Tiramisù, al tavolo		€ 8
Gelato artigianale alla crema con aceto balsamico di Modena	⊗	€ 8
Sorbetto al cucchiaio limone di Sicilia e salvia	⊗	€ 5
Sorbetto al cucchiaio pompelmo rosa e Gin Malfy rosa	⊗	€ 5
Sorbetto al cucchiaio, frutto della passione	⊗	€ 5
Ananas al naturale	⊗	€ 5

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 fresca 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



Vini da dessert *accompagnati dai nostri biscotti*

Moscato d'Asti Docg Cà Bianca	€ 6
Bracchetto d'Acqui Cà Bianca	€ 6
Cielo d'Alcamo vendemmia tardiva Rapitalà	€ 8
Recioto della Valpolicella Bolla	€ 8
Vin Santo del Chianti Doc Melini	€ 10
Moscato selvatico Passito Salento Castello Monaci	€ 8
Ispirazione passito Alpi Retiche di Sondrio Igt Nino Negri	€ 10

Soft drinks

Acqua minerale San Pellegrino	0,75	€ 3
Acqua naturale Panna	0,75	€ 3
Coca Cola	0,33	€ 4
Coca Cola zero	0,33	€ 4
Fanta	0,33	€ 4
Coca Cola	1 lt.	€ 9
San Bitter		€ 4

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 fresca 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



Birre

Amarcord – birre artigianali

Gradisca 0,33 Lager chiara 100% malto d'orzo	€ 6
Gradisca 0,50 Lager chiara 100% malto d'orzo	€ 9
Pale Ale non filtrata 0,33	€ 6
Midòna Golden Ale luppolata 0,33	€ 6
Volpina Red Ale 0,33	€ 6

Ichnusa ambra limpida 0,33	€ 5
Kloster Scheyern Weisse Hell non filtrate 0,50	€ 7,50
Gluten free BioSfera 0,33	€ 6,00
Birra senza alcool 0,33	€ 5,00

GIN TONIC

Gin Dingle, London dry	€ 8,0
Gin Beefeater, London dry	€ 8,0
Gin Tanqueray, London dry	€ 8,0
Gin GinUino, botanico, Basilicata	€ 8,0
Gin Mare, gin mediterraneo, botanico. Spagna	€ 10,0
Hendrick's Gin, botanico, gusto morbido, Scozia	€ 10,0
Gin Malfy rosa, agrumato fresco, Italia	€ 10,0
Gin G'Vine delicato, note floreali, Francia	€ 10,0
Generous Gin, aromatico, Francia	€ 11,0

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 fresca 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



RUM & CIOCCOLATO FONDENTE 70% o 90%

Diplomatico Reserva	€ 10
El Dorado 12 y	€ 10
Zacapa 23 y	€ 10
Santa Teresa 1796	€ 10
Hampden Estate OWH 8 y	€ 10

Caffetteria

Caffè espresso	€ 2
Caffè corretto	€ 4
Decaffeinato	€ 2,5
Caffè d'orzo	€ 2,5
Caffè al ginseng	€ 2,5
Caffè americano	€ 2,5
Caffè shakerato	€ 4,5
Cappuccino	€ 2,5
The	€ 2,5
Tisana	€ 2,5
Coperto	€ 3

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 fresca 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