



## **Per iniziare ...**

Lingua di vitello con salsa tonnata e foglia di cappero		€ 14
Assoluto di cavolfiore		€ 13
Battuta di manzo al coltello, classica (capperi, scalogno e senape rustica)		€ 17
Gnocco fritto con culatta di Parma e mortadella Favola		€ 11
Oggi c'è ?	antipasto del giorno	€ 15

## ***Solo a pranzo***

Tagliere di salumi del territorio, pecorino o Parmigiano R. e gnocco fritto (consigliato per 2 pax)	€ 26
--	------

## ***Solo a cena***

**Tagliere Foresteria:** culatta di Parma, carpaccio di Marchigiana marinato, coppa piacentina stagionata nel lambrusco, sardine affumicate con legno di faggio e burro al limone, mozzarella di bufala, giardiniera, olive nere cotte al forno, con la nostra schiacciatina tiepida.

(consigliato per 3 pax)	€ 50
-------------------------	------

## ***Vini al calice consigliati in abbinamento***

Vigna del Cristo Lambrusco di Sorbara Cavicchioli	€ 5
Kreos Negroamaro rosato Salento Igt	€ 5
Bianca degli Svevi Manfredi	€ 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**



### **Pasta e riso**

<b>Tortellini in brodo di cappone</b>	€ 19
<b>Tortellini in fonduta di Parmigiano Reggiano 30 mesi</b>	€ 19
<b>Tagliatella verde, ai funghi di stagione</b> 	€ 16
<b>Maccheroncini al pettine, al ragù bianco di cortile</b>	€ 16
<b>Tortelli di zucca al burro nocciola e crumble di amaretto</b> 	€ 16
<b>Riso “Acquerello” robiola, rosmarino e culatta croccante di Parma (minimo per 2 pax)</b>	€ 16

### **Vini al calice consigliati in abbinamento**

Friulano Collio Doc Formentini	€ 5
Jafflein Chablis	€ 6
Col Sassoso Lambrusco Grasparossa di Castelvetro 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 di manzo all'Aceto Balsamico di Modena su schiacciata di patate olio evo e spinacino	€ 30
Tagliata di manzo al rosmarino e sale dolce di Cervia Salina Camillone	€ 26
Tagliata di petto d'anatra con composta di frutta di stagione e insalatina	€ 25
Pancina di maialino con finocchi marinati all'aceto di lamponi	€ 23
Carciofi in olio cottura, erbe aromatiche e purè di patate	€ 18

## Vini al calice consigliati in abbinamento

Lo Scarlatto di Umberto Lambrusco di Sorbara Metodo Classico Cavicchioli	€ 7
Ventale Valpolicella superiore Doc Santi	€ 6
Taglio del Tralcio Aglianico del Vulture Doc	€ 6

## Contorni

Insalata mista	€ 6
Patate sabbiate	€ 6
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

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 e scaglie di Parmigiano Reggiano.

## Le SCHIACCIAZINE

**SCHIACCIA bianca** € 5

Origano 

**SCHIACCIA rossa** € 5

Pomodoro /origano 

**SCHIACCIA e CULATTA DI PARMA** € 14

Schiaccia bianca, fuori forno: culatta di Parma

**SCHIACCIA e “FAVOLA”** € 12

Schiaccia bianca, fuori forno: mortadella “Favola” Palmieri/emulsione alla senape /spinacino fresco

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

**SCHIACCIA INVERNALE** € 13 Schiaccia bianca, fuori forno: scarola ripassata e uvetta, bufala mozzata, culatta di Parma e pinoli arrostiti

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

## Solo la sera



## **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 fritta/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**



### **LocaLocaLoca € 11**

Pomodoro /mozzarella di bufala/soppressata piccante calabrese/ spinacino fresco

### **Le BIANCHE**

#### **LA PIZZA D'AUTUNNO € 14**



Fior di latte /cubetti di zucca arrostita/funghi porcini e gorgonzola dolce

#### **LA INVERNALE € 15**

Fior di latte, salsiccia, patate e tartufo nero

#### **LA PALLA DI CHIOGGIA € 13**



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

#### **La nostra VEGETARIANA € 13**



Fior di latte /broccoli ripassati/zucca arrostita/radicchio di Chioggia. Fuori cottura spinacino fresco e feta arrostita

#### **RADICCHIO E SPECK € 14**

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

#### **FELINO €13**

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

#### **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

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**

**LA BROCCOLINA € 14**

Mozzarella di bufala, broccoli ripassati aglio olio e peperoncino /alici del Cantabrico

**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***

<b>Il dolce del giorno</b>	€ 8
<b>Latte in piedi con sala dolce di Cervia</b> ☒	€ 8
<b>Cremoso al gianduia con pere al nocino di Modena</b> ☒	€ 8
<b>Tiramisu al tavolo</b>	€ 8
<b>Gelato artigianale alla crema con aceto balsamico di Modena</b> ☒	€ 8
<b>Sorbetto al cucchiaio limone di Sicilia e salvia</b> ☒/cert. Kosher/ senza lattosio	€ 6
<b>Sorbetto al cucchiaio pompelmo rosa e Gin Malfy rosa</b> ☒/cert. Kosher/ senza lattosio	€ 6
<b>Sorbetto al cucchiaio al frutto della passione</b> ☒	€ 6
<b>Frutta di stagione</b> ☒	€ 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**



**Vini da dessert**      *accompagnati dai nostri biscotti*

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

**Soft drinks**

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

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

<b>Gradisca 0,33 Lager chiara 100% malto d'orzo</b>	<b>€ 6,5</b>
<b>Gradisca 0,50 Lager chiara 100% malto d'orzo</b>	<b>€ 9,5</b>
<b>Pale Ale non filtrata 0,33</b>	<b>€ 6,5</b>
<b>Midòna Golden Ale lippolata 0,33</b>	<b>€ 6,5</b>
<b>Volpina Red Ale 0,33</b>	<b>€ 6,5</b>

\*\*\*\*\* \*\*\*\*\* \*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

<b>Ichnusa non filtrata 0,33</b>	<b>€ 5</b>
<b>Kloster Scheyern Weisse Hell non filtrate 0,50</b>	<b>€ 7,50</b>
<b>Birra Gluten free 0,33</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Birra senza alcool 0,33</b>	<b>€ 5,00</b>

## GIN TONIC

<b>Gin Beefeater, London dry</b>	<b>€ 8,0</b>
<b>Gin Tanqueray, London dry</b>	<b>€ 8,0</b>
<b>Gin GinUino, botanico, Basilicata</b>	<b>€ 8,0</b>
<b>Gin Mare, gin mediterraneo, botanico. Spagna</b>	<b>€ 10,0</b>
<b>Hendrick's Gin, botanico, gusto morbido, Scozia</b>	<b>€ 10,0</b>
<b>Gin Malfy rosa, agrumato fresco, Italia</b>	<b>€ 10,0</b>
<b>Gin G'Vine delicato, note floreali, Francia</b>	<b>€ 10,0</b>
<b>Generous Gin, aromatico, Black or Purple Francia</b>	<b>€ 11,0</b>
<b>Gin Tanqueray 0.0 , London dry Alcohol Free</b>	<b>€ 8,0</b>

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%**

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

## **Caffetteria**

<b>Caffe espresso</b>	<b>€ 2</b>
<b>Caffe corretto</b>	<b>€ 4</b>
<b>Decaffeinato</b>	<b>€ 2,5</b>
<b>Caffè d'orzo</b>	<b>€ 2,5</b>
<b>Caffè americano</b>	<b>€ 2,5</b>
<b>Caffè shakerato</b>	<b>€ 4,5</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>€ 2,5</b>
<b>The</b>	<b>€ 2,5</b>
<b>Tisana</b>	<b>€ 2,5</b>
<b>Coperto</b>	<b>€ 3</b>

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**