



Per iniziare ...

Insalatina di coniglio cbt con verdure di stagione ripassate aop, e emulsione alle erbe		€ 16
Crema di fagioli cannellini, radicchio tardivo con emulsione alla senape, menta e mandorle tostate	 	€ 15
Battuta di manzo al coltello, classica (capperi, scalogno e senape rustica)		€ 18
Gnocco fritto con culatta di Parma e mortadella Favola		€ 12
Oggi c'è ? antipasto del giorno		€ 16

Il Tagliere

Tagliere di salumi del territorio, (culatta di Parma, mortadella Favola, coppa piacentina stagionata nel lambrusco, salame Felino, Parmigiano R., giardiniera e gnocco fritto)	
(consigliato per 2 pax)	€ 30

Vini al calice consigliati in abbinamento

Vigna del Cristo Lambrusco di Sorbara Cavicchioli	€ 5
Kreos Negroamaro rosato Salento Igt	€ 5
Alta Langa Pas dosè metodo classico Cà Bianca	€ 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



Pasta e riso

Tortellini in brodo di cappone	€ 20
Tortellini in fonduta di Parmigiano Reggiano 30 mesi	€ 20
Tagliolino con lardo di patanegra e tartufo nero pregiato (solo tartufo veg) 	€ 18
Tortello di erbe di campo, burro e Parmigiano Reggiano 	€ 18
Maccheroncini al pettine, al ragù bianco di cortile	€ 16
Ravioli del plin al sugo di cinghiale, fonduta di Parmigiano e polvere di caffè	€ 18
Riso "Acquerello" caciocavallo podolico, cacio e chips di cavolo nero	€ 18
(minimo per 2 pax) 	

Vini al calice consigliati in abbinamento

Col Sassoso Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Cavicchioli	€ 5
Langhe Doc Nebbiolo Cà Bianca	€ 6
Cremant de Bourgogne Blanc des Blancs brut Jaffelin	€ 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



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		€ 26
Pancina di maialino con finocchi marinati all'aceto di lamponi		€ 23
Carciofi in olio cottura, erbe aromatiche e purè di patate	 	€ 19

Vini al calice consigliati in abbinamento

Lo Scarlatto di Umberto Lambrusco di Sorbara Metodo Classico Cavicchioli	€ 7
Lagrein Trentino Doc_ Conti d'Arco	€ 6
Ventale Valpolicella superiore Santi	€ 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

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 e scaglie di Parmigiano Reggiano.

Le SCHIACCIATINE

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.

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 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



LocalLocalLoca € 11

Pomodoro /mozzarella di bufala/soppresata 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

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 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 lgp

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 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.

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

Birre

Amarcord – birre artigianali

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

Ichnusa non filtrata 0,33	€ 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



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

Caffetteria

Caffè espresso	€ 2
Caffè corretto	€ 4
Decaffeinato	€ 2,5
Caffè d'orzo	€ 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