

Antica Osteria del Pellicano

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Chiediamo cortesemente di informare, al momento dell'ordinazione, il personale di sala riguardo le allergie o intolleranze alimentari di qualsiasi genere in modo da evitare disgridi durante il servizio.

Vi auguriamo un buon proseguimento.

1 Nostri Antipasti (*)

Prosciutto crudo di Parma stagionatura 30 mesi con pasta fritta	10,00 euro
Salume misto con pasta fritta	10,00 euro
Culaccia stagionatura 20 mesi con pasta fritta	10,00 euro
Culatello stagionatura 13 mesi con riccioli di burro	15,00 euro
Spalla cotta di San Secondo con pasta fritta	10,00 euro
Insalata "Pellicano" (insalata, carote, rucola, mele, gorgonzola, noci)	9,00 euro
Pasta fritta (1 cestino = 1 porzione)	3,50 euro

(*) una porzione è considerata per una persona

1 Nostri Primi (*)

Tortelli di patate al sugo di funghi	10,00 euro
Tortelli d'erbetta al burro e salvia	10,00 euro
Tortelli con ripieno di stracotto di cinghiale conditi con burro fuso e pancetta croccante	10,00 euro
Tortelli verdi con ripieno di spalla cotta al burro fuso	10,00 euro
Cappellacci alle noci con crema di Parmigiano	10,00 euro
Anolini in brodo	10,00 euro
Pappardelle fatte in casa al ragù di cinghiale	10,00 euro
Savarin di riso alla norcina avvolto in cappotto di prosciutto crudo di Parma con petali di Parmigiano Reggiano	12,00 euro

Primi piatti della tradizione Bardigiana (*)

Crocetti allo stracotto di manzo	10,00 euro
Pegai: pasta all'uovo ripiena di castagne servita con sugo rosso di funghi	10,00 euro

(*) La Nostra pasta all'uovo è fatta in casa e i primi piatti proposti in menù sono fatti al momento.

1 Nostri Secondi

La selvaggina:

Stracotto di cinghiale con polenta dorata 12,00 euro

La carne:

Costoletta d'agnello alla griglia su letto d'insalata 12,00 euro

Agnello stufato con verdure 12,00 euro

Cotoletta alla milanese con patatine fritte 10,00 euro

Filetto di manzo alla griglia 18,00 euro

Tartare di cavallo con tuorlo d'uovo e crostini di polenta 12,00 euro

Tartare di manzo con scaglie di parmigiano e aceto balsamico 15,00 euro

Tagliata di manzo con rucola, scaglie di parmigiano e aceto balsamico 16,00 euro

Chateaubriand accompagnato da cipolle caramellate: cuore di filetto
di manzo del peso di circa 500 gr. 40,00 euro

1 nostri contorni

4,00 euro

Insalata verde, Insalata mista, Verdure alla griglia, Peperonata,

Purè, Patatine fritte, Patate al forno

1 nostri dolci (*)
5,00 euro

Torta di mele tiepida con gelato alla vaniglia fatto in casa e profumato alla cannella

Tiramisù

Crema di mascarpone con frutta fresca

Semifreddo all'amaretto con salsa di cioccolato caldo

Crema Catalana

Panna cotta con salsa ai lamponi fatta in casa

Cialda croccante alle mandorle profumata all'arancia con gelato alla vaniglia fatto in casa, salsa di lamponi e frutta di stagione

Gelato alla vaniglia fatto in casa accompagnato da salsa di lamponi oppure 3,50 euro
salsa al cioccolato fondente

(*) tutti i dolci sono di nostra produzione

Per accompagnare il dessert proponiamo il nostro passito:

“Le viole di Anna” – cantina La Margherita 15,00 euro/bottiglia o
4,00 euro/calice