



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)	€ 26

Vini al calice consigliati in abbinamento

Vigna del Cristo Lambrusco di Sorbara Cavicchioli	€ 5
Cuvè brut M.C. Francesco Bellei	€ 7
Simera Chardonnay Salento Castello Monaci	€ 5
Kreos Negroamaro rosè Castello Monaci	€ 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

Tortellini in brodo di cappone	€ 19
Tortellini in fonduta di Parmigiano Reggiano 30 mesi	€ 19
Tagliatella, crema di cavolo nero, foglie di capperi, scorza limone e crumble di pane	€ 16
Ramen all'emiliana	€ 18
Raviolo del plin di lepre in salmì	€ 18
Riso "Acquerello" alla barbabietola, fonduta di Parmigiano e cerfoglio	€ 16

Vini al calice consigliati in abbinamento

Rosè del Cristo Lambrusco di Sorbara M.C. Cavicchioli	€ 7
Ca Brione bianco Alpi Retiche Igt	€ 7
Col Sassoso Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop Cavicchioli	€ 6
Merlot del Collio Formentini	€ 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 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

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 radicchio tardivo al vin brulé	⊗	€ 25
Stinco e crema di sedano rapa	⊗	€ 18
Carciofi in olio cottura, erbe aromatiche e purè di patate	⊗ <u>✓</u>	€ 18

Vini al calice consigliati in abbinamento

Cuvée Brut Rosso Lambrusco di Sorbara Metodo Classico Francesco Bellei	€ 7
Ottocentonero Lambrusco Emilia Igt secco Albinea Canali	€ 5
Langhe Doc Nebbiolo Cà Bianca	€ 5
Taglio del Tralcio Aglianico del Vulture Doc Re Manfredi	€ 5

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.

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.

Le ROSSE

MARINARA  € 7

Pomodoro/aglio/origano/basilico

MARGHERITA  € 8

fior di latte / pomodoro/ basilico

La OTELLO € 14

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

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

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

LocalLocaloca € 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

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



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 /straciatella di bufala/carciofo/prosciutto cotto “ Il Favoloso”

PORRO e PORCINI € 14



fior di latte/porro stufato/funghi Porcini

LA PIZZA D’AUTUNNO € 14



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

LA SUPER “FAVOLA” € 14

Fior di latte/fuori cottura:mortadella “Favola” Palmieri/straciatella 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/fuori cottura: prosciutto cotto “Il Favoloso “ Palmieri/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.

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

Il Dolce Epilogo

Il dolce del giorno		€ 8
Latte brulè con sale dolce di Cervia	ⓧ	€ 8
Cremoso al gianduia e pera al Nocino di Modena	ⓧ	€ 8
Tiramisù, al tavolo		€ 8
Gelato alla crema con aceto balsamico di Modena	ⓧ	€ 8
Sorbetto al cucchiaino limone di Sicilia e salvia	ⓧ	€ 5
/cert. Kosher/senza lattosio		
Sorbetto al cucchiaino pompelmo rosa e Gin Malfy rosa	ⓧ	€ 5
/cert. Kosher/senza lattosio		
Sorbetto al cucchiaino, frutto della passione	ⓧ	€ 5
/cert. Kosher		
Ananas al naturale	ⓧ	€ 5

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
Moscaticello selvatico Passito Salento Castello Monaci	€ 8
Ispirazione passito Alpi Retiche di Sondrio Igt Nino Negri	€ 10

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



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
Gradisca 0,50 Lager chiara 100% malto d'orzo		€ 6
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

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



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

RUM & CIOCCOLATO

Big Mama 15 y	€ 10
Diplomatico Reserva	€ 10
El Dorado 12 y	€ 10
Zacapa 23 y	€ 10
Santa Teresa 1796	€ 10
Hampden Estate OWH 8 y	€ 10

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



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