





Per iniziare ...

Carpaccio di lingua con cipolla rossa marinata e foglie di capperi 	€ 12
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 	€ 12
Baccalà al cartoccio con cicorietta 	€ 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





Antica Foresteria Blanc de Blanc Cavicchioli	€ 5
Friulano del Collio Formentini	€ 5
Kreos Negroamaro rosè Castello Monaci	€ 5
Ottocentorosa spumante di Lambrusco rosato dell'Emilia Albinea Canali	€ 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		€ 18
Tortellini in fonduta di Parmigiano Reggiano 30 mesi		€ 18
Tagliatella con funghi di stagione		€ 16
Tagliolino al ragù di selvaggina		€ 16
Tortelli di zucca al burro nocciola e crumble di amaretto		€ 15
Riso "Acquerello" carota, zenzero e limone candito (minimo per 2 persone)	 	€ 16

Vini al calice consigliati in abbinamento






Vigna del Cristo Lambrusco di Sorbara Doc Cavicchioli	€ 6
Col Sassoso Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop Cavicchioli	€ 6
Folar Lugana Santi	€ 6
Spergola Metodo Classico Albinea Canali	€ 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

Pietanze

Filetto alla Rossini con vermouth rosso Calissano		€33
Tagliata di manzo al rosmarino e sale dolce di Cervia Salina Camillone		€ 25
Tagliata di petto d'anatra con composta di frutta di stagione e bietolina		€ 23
Piccione in casseruola, cavolo cappuccio all'aceto di lamponi		€ 27
Cardoncelli su purè di patate	 	€ 18

Vini al calice consigliati in abbinamento

Lo Scarlatto di Umberto Lambrusco di Sorbara Doc Spumante brut Metodo Classico	€ 7
Ottocentenero Lambrusco Emilia Igt secco Albinea Canali	€ 5
Solane Valpolicella ripasso classico superiore Doc Santi	€ 7

Contorni

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

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 crudo di Parma € 13

con prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi

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

Le ROSSE

MARINARA  € 7

Pomodoro/aglio/origano/basilico

MARGHERITA  € 8

fior di latte / pomodoro/ basilico

CAPITANATA  € 14

crema di pomodorini semi-dry bio / 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 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

LocalLocalLoca € 11

Pomodoro /mozzarella di bufala/soppresata piccante calabrese

Le BIANCHE

LA PALLA DI CHIOGGIA € 13

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

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

LA SPIERT € 14

Fior di latte/broccolo della Valle del Sele/caciocavallo podolico affumicato/pasta di salame/peperone crusco

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 €13



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

Crema di stracciatella/fior di latte /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/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

Latte brulé con crumble		€ 8
Cre moso al gianduia e pera al Nocino di Modena	⊗	€ 8
Crostata al limone e meringa		€ 8
Tiramisù, al tavolo		€ 8
Gelato alla crema con aceto balsamico di Modena	⊗	€ 8
DadAle gelato di crema con frutta di stagione spadellata e crumble di frutta secca		€ 8
Sorbetto al cucchiaio limone di Sicilia e salvia	⊗	€ 5
/cert. Kosher/senza lattosio		
Sorbetto al cucchiaio pompelmo rosa e Gin Malfy rosa	⊗	€ 5
/cert. Kosher/senza lattosio		
Sorbetto al cucchiaio, 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	€ 8
Moscate llo 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.		€ 8
San Bitter		€ 4

Birre

Amarcord – birre artigianali

Gradisca 0,33 Lager chiara 100% malto d'orzo		€ 5,80
Gradisca 0,50 Lager chiara 100% malto d'orzo		€ 9,50
Pale Ale non filtrata 0,33		€ 5,80
Midòna Golden Ale luppolata 0,33		€ 5,80
Volpina Red Ale 0,33		€ 5,80

Ichnusa ambra limpida 0,33		€ 4,50
Gluten free BioSfera		€ 6,00
Birra senza alcool		€ 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	€ 8
Zacapa 23 y	€ 10
Santa Teresa 1796	€ 8
Hampden Estate OWH 8 y	€ 9

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
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