

Symphony, Art & Food

FESTIVAL TOSCANINI | CONCERTO

Martedì 14 Giugno 2022
Fondazione Magnani Rocca

IL PARMIGIANO | 30

Flan al Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi
cuore di miele di bosco e lacrime di salsa verde

Paccheri con fonduta di Parmigiano Reggiano allo zafferano, pasta di salame
chips di verdure e polvere di funghi porcini

Sablè al sentore di Parmigiano Reggiano con pere e zafferano

L'ORTO | 35

Pomodoro ramato con burratina e la sua cialda di Parmigiano Reggiano
avvolto in salsa verde al basilico, polpa di melanzana e briciole di pane

Risotto alla rapa rossa, basilico e ciuffi di latticello

Cuore freddo di limone con olio EVO e petali primaverili

BOLLICINE E ZIBELLO | 26

Culatello di Zibello del presidio Slow Food stagionatura prolungata
e parmigiano reggiano 24 mesi selezione Nonno Fereoli
con i nostri pani, aceto balsamico modena e pregiati oli EVO

In abbinamento:
Inkino Brut Millesimato Trento Doc Mas De Chini

BOLLICINE E PARMA | 20

Filetto di Prosciutto crudo 30 mesi selezione Ruliano e
parmigiano reggiano 24 mesi selezione Nonno Fereoli
con i nostri pani, aceto balsamico modena e pregiati oli EVO

In abbinamento:
Inkino Brut Millesimato Trento Doc Mas De Chini

BOLLICINE E PATAS | 13

Patatas nana Lime e Pepe Nero \ Del Ducato

In abbinamento:
Inkino Brut Millesimato Trento Doc Mas De Chini