

Palmaria

ANTIPASTI STARTERS

- * **Tentacoli di polpo** cotti a bassa temperatura, salsa verde, giardinetto di verdure

Octopus tentacles cooked at low temperature, green sauce, mixed vegetables

- * **Coda di mazzancolla** gratinata con il suo datterino, Squacquerone liquido, rucola, crudo della Carpegna

- * Shrimp tails with grated cherry tomato, liquid Squacquerone cheese, rocket, Carpegna Prosciutto

- * Tartare di **gambero rosa**, yogurt salato, sedano al ghiaccio, dressing al lime

Shrimp tartar, salted yogurt, ice cold celery, lime dressing

Acciuga fritta, olive e finocchi, la nostra schiacciata

Fried anchovies, olives and fennel, our very own schiacciata bread

Culatello di cotenna di Langhirano

Culatello ham from Langhiranno

Il Culatello di Langhirano è un prodotto per palati raffinati che si aspettano di ritrovare gli antichi sapori in cui la profumata peculiarità delle parti magre esalta i ricordi della tradizione parmense. E' ottenuto dalla coscia fresca di suino maturo italiano scelto dopo attenta selezione di allevamenti per produzioni tipiche. Tutte le fasi, a partire dalla salagione fino alla stuccatura, sono tipiche della cultura norcina di Langhirano.

If you ask an Italian amatore of cold cuts to name the best, his answer will probably be -- with no hesitation at all -- Culatello. The word culatello means "little backside" and refers to the fact that culatello is made from the major muscle group one finds in a prosciutto seasoned and lightly salted, stuffed into a pig's bladder, tied to give it a pear-like shape, and then hung 8-12 months to cure in farm buildings in the Bassa Parmense, not far from the Po River.

Palmaria

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Garganelli all'uovo, ragout bianco di coniglio del "cacciatore", pecorino di fossa di Sogliano

Garganelli egg pasta, white sauce rabbit ragout, pecorino cheese from Sogliano

Spaghetto dei Martelli con i muscoli sgusciati

Spaghetti with mussels

Raviolo aperto omaggio al cacciucco alla Livornese

Open Raviolo, homage to the "Cacciucco alla Livornese"

Cre moso di **ceci biologici**, bitto, salame di Sant'Olocese, scaglie di mandorle tostate

Biological chickpea cream, bitto cheese, salame from Sant'Olocese, toasted almond flakes

PROPOSTA VEGETARIANA *VEGETARIAN PROPOSAL*

La **Burrata di Andria** con le melanzane sott'olio Laudemio, pane Pistoccu

Burrata cheese from Andria with aubergines in oil, Pistoccu bread

Mesciua: zuppa di legumi e farro della Garfagnana all'extra vergine

Mesciua: legume soup e spelt from Garfagnana with extra virgin olive oil

Le **trofie artigianali** con il 'nostro' pesto

Home-made trofie with "our own" pesto

La **parmigiana** di melanzane classica

Classic Aubergine Parmigiana

TUTTI I VEGETALI UTILIZZATI SONO BIOLOGICI *ORGANIC VEGETABLES ONLY*

* In queste portate vengono utilizzati prodotti surgelati di altissima qualità solo in mancanza di reperibilità del prodotto fresco

* In these dishes high quality frozen foods are used only in the absence of fresh product availability

Palmaria

SECONDI PIATTI *SECOND COURSES*

***Capasanta e scorfano:** alla plancia una, il sugo dell'altro in umido, guanciale e taccole

Scallops and scorpion fish: the first grilled, the latter steamed with veal cheek and jackdaw peas

Ombrina fish & chips, maionese leggera fatta in casa

Umbrina fish & chips, home-made "light" mayonnaise

* Petali di **seppia scottati**, ceci e patate al fiore di rosmarino

Cuttlefish, chickpeas e rosmarino flavoured potatoes

Guancia di vitello, polenta rimacinata a pietra e carciofo alla romana

Veal cheek, polenta and artichokes cooked "alla romana"

FORMAGGI *CHEESES*

Selezione di formaggi affinati serviti con mostarde e miele

Selection of cheeses with mustard and honey

Cuciniamo unicamente per il piacere sottile e personale di scorgere sui vostri volti espressioni di profondo compiacimento. Solo in questo modo siamo capaci di trascinarvi dentro le sublimazioni della nostra arte, e da ciò, traiamo impagabile soddisfazione.

Our passion for cooking comes from the subtle and personal pleasure of seeing expressions of deep delight on your faces. Only in this way are we able to lure you into the sublimation of our art, and from this we derive priceless satisfaction.

Francesco Parravicini
Executive Chef

Palmaria

Il Grand Tour era un lungo viaggio nell'Europa continentale, in particolare in Italia, intrapreso dai rampolli dell'aristocrazia europea a partire dal XVII secolo e destinato ad accrescere il loro sapere. Poteva durare da poche settimane fino a svariati mesi. Durante il Tour, i giovani imparavano a conoscere l'arte, la cultura e lo stile di vita dei luoghi visitati. L'Italia con la sua eredità della Roma antica, divenne uno dei posti più anelati. Lo stesso Lord Byron attraversò il nostro paese passando per Portovenere. Il Grand Tour contemplava altresì la scoperta dello straordinario patrimonio culinario nazionale.

*The **Grand Tour** was a journey that the European Aristocrats undertook starting at the beginning of the XVII century. The purpose of the journey was to increase their knowledge by visiting different countries in continental Europe. During the tour, which could last from a few weeks to a few months, the young aristocrats would become familiar with local cultures, lifestyles, and the arts. Having such rich ancient Roman history, Italy became one of the most visited counties on the tour. English nobleman Lord Byron passed through Portovenere while travelling across Italy. The **Grand Tour** also contemplated the discovery of the extraordinary national culinary heritage.*

A JOURNEY THROUGH ITALIAN GASTRONOMIC TRADITIONS

Il lardo di Colonnata servito con schiacciata calda al rosmarino

Colonnata Lard served with warm rosmarino flavoured schiacciata bread

Il **vitello** tonnato in salsa classica, germogli e capperi di Pantelleria

Calf with Tuna fish sauce, buds and capers from Pantelleria Island

Il **prosciutto** crudo di San Daniele, melone cantalupo

San Daniele ham, cantaloupe melon

Lo **spaghetto** di Gragnano alla carbonara con il guanciale croccante

Carbonara with spaghetti from Gragnano with crunchy veal cheek

Le **tagliatelle** ruvide alla bolognese come in Emilia

Tagliatelle alla bolognese

Orata di lenza all' "Acquapazza"

Sea Bream cooked all' "Acquapazza"

Cotoletta di vitello alla milanese, patate croccanti e pomodorini

Veal Cutlet, tomatoes and crispy potatoes