

Palmaria

RESTAURANT

ANTIPASTI *STARTERS*

Crudo di **Ricciola**, verdure croccanti, aneto e prescinseua liquida

Raw Ricciola with crispy vegetables, dill and liquid prescinseua

Tentacoli di **Polpo** cotti a bassa temperatura, il suo brodetto, bruschetta e guanciale

Octopus tentacles cooked at low temperature, with its own broth, bruschetta and guanciale pork

Rivisitazione dei Muscoli alla spezzina

Mussels, revisited traditional recipe from La Spezia

Calamaro ripieno di coniglio alla ligure, crema di finocchio e yogurt

Calamari filled with rabbit, fennel cream and yoghurt

Mini roast-beef di **Manzo**, passata di melanzane e peperone Friggitello

Mini roast-beef fillet, aubergines sauce and frigitello peppers

Culatello di Langhirano, Carasau

Culatello raw ham from Langhirano, Carasau bread

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

RESTAURANT

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Spaghetto di Gragnano bio, veraci sgusciate, clorofilla

Organic Spaghetti from Gragnano, shelled clams and extract of chlorophyll

Trofie artigianali con il nostro pesto

Hand made Trofie pasta with "our pesto"

Calamarata, umido di moscardini, tocco al peperoncino

Short pasta Calamarata, curled octopus with a dusting of chilli

Maltagliati all'uovo dalla vicina Emilia, ragout di chianina

Maltagliati egg pasta from the near Emilia region with chianina meat ragout

Mesciua di ceci, fagioli cannellini, farro con extra vergine di oliva

Mesciua, organic chickpeas, cannellini beans, spelt with extra vergin olive oil

PROPOSTA VEGETARIANA *VEGETARIAN OPTIONS*

Scialatielli integrali con pesto di broccoli, patate e asparagi

Wholegrain Scialatielli with broccoli pesto, potatoes and asparagus

Crema di Zucca, Castelmagno, noci e polvere di spugnole

Pumkin soup, Castelmagno cheese, walnuts and a dusting of morel mushroom

Uovo in camicia, pan brioches al sesamo, spinacino, fonduta di parmigiano 36 mesi

Poached egg with a sesame brioche bun, baby spinach and parmigiano fondue

Palmaria

RESTAURANT

SECONDI PIATTI *SECOND COURSES*

Ombrina in cottura combinata, vegetali di stagione, fumetto montato all'extra vergine

Ombrine, seasonal vegetables, extra vergin olive oil, sea mayonnaise

Seppia scottata, briciole croccanti, crema al soffritto, carciofi in casseruola

Blanched cuttlefish, crispy crumbles, vegetable cream and artichokes casserole

Capasanta alla piastra, ristretto di cicale di mare, finocchio, capperi di Pantelleria

Grilled scallop, cicala lobster consommé, fennel, capers from Pantelleria

Frittura di calamari, gamberi e zucchine

Deep fried calamari, prawns and courgettes

Lombata di scottona (300 gr), patate croccanti, scalogni al cartoccio

Beef Sirloin (300 gr), crispy potatoes and baked shallots

Coscia di **Faraona** farcita di salama, lenticchie rosse

Sausage stuffed Fowl thigh with red lentils

Selezione di formaggi affinati serviti con mostarde e miele

Selection of cheese with mustard and honey

TUTTI I VEGETALI UTILIZZATI SONO BIOLOGICI *ORGANIC VEGETABLES ONLY*

Palmaria

RESTAURANT

MENU' DEGUSTAZIONE *TASTING MENU'*

Crudo di **Ricciola**, verdure croccanti, aneto e prescinseua liquida

Raw Ricciola with crispy vegetables, dill and liquid prescinseua

Baccalà mantecato su bruschetta di polenta macinata

Baccalà fish on crispy polenta

Maltagliati all'uovo ruvidi con il polpo di scoglio

Coarse Maltagliati egg pasta with reef octopus

Capasanta alla piastra, ristretto di cicale di mare, finocchio, capperi di Pantelleria

Grilled scallop, cicala lobster consommé, fennel, capers from Pantelleria

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