

IL MOMENTO PIÙ BELLO
DELLA GIORNATA

Palapa

FORTE DEI MARMI - PARMA - REGGIO EMILIA

CRUDITÉ DI MARE

Scampi Mazara del Vallo al pz 12 euro

Ostriche al pz 8 euro

Gambero rosso Mazara del Vallo al pz 8 euro

Carabineros (gamberone imperiale 100gr) al pz 20 euro

Tartare di salmone e avocado 20 euro

Tartare di salmone al naturale 20 euro

Tartare di tonno con mela verde,
sedano e yogurt 20 euro

Tartare di tonno al naturale 20 euro

Caviale Kala 50gr 100 euro

Caviale Kala 100gr 150 euro

Carpaccio di branzino con passion fruit, lime
e caviale rosso 20 euro

Spaghetto di tonno rosso con bagna càuda
e crumble di pistacchio 20 euro

Capasanta scottata con burro Échiré, guancia di Norcia
e crema di piselli 15 euro

Acciughe del Mar Cantabrico con burro Échiré
e crostino di pane caldo 15 euro



ANTIPASTI DI TERRA

Patanegra di Bellota 16 euro

Crudo di S. Ilario 15 euro

Culatello di Zibello 15 euro

Tagliere di salumi misti:

per 2 persone 20 euro

per 4 persone 40 euro

per 8 persone 80 euro

Formaggi misti (selezione di formaggi

Italiani e Francesi) 20 euro

Spalla cotta di S. Secondo 13 euro

Tartare di cavallo (pesto di cavallo, capperi,

cetrioli, uova, prezzemolo, olio EVO) 15 euro

Tartare di Fassona 15 euro



PRIMI DI TERRA

Gnocchi di zucca al cucchiaio con ricotta affumicata
Friulana DOP Malga Montasio 13 euro

Risotto Carnaroli ai mirtilli
e funghi porcini della zona 14 euro (minimo 2 persone)

Tonarelli con pesto di pistacchio
e speck croccante 13 euro

Paccheri al pomodoro fresco con burrata
e gocce di pesto di basilico 13 euro

PRIMI DI MARE

Risotto Carnaroli con capesante e porcini della zona
15 euro (minimo 2 persone)

Gnocchetti di patate fatti in casa
con crema di scampi 18 euro

Spaghettoni con crema di parmigiano
e salmone marinato 15 euro

Paccheri al tonno fresco, pomodorini, acciughe
e capperi 15 euro

Carbonara di Mare (tagliolini al nero di seppia calamaretti
guanciale di Norcia uovo e bottarga) 20 euro

Risotto alle erbe aromatiche con tartare di gambero
rosso Mazara del Vallo 20 euro

Tonnarelli con calamaretti spillo, pane aromatizzato
al basilico e limone con bottarga 20 euro

Casereccia con astice blu 25 euro



SECONDI DI CARNE

Tomahawk 1kg 4 euro all'etto

Filetto alla griglia con salse 22 euro

SECONDI DI MARE

Polpo grigliato sul letto di humus di ceci
e verdure croccanti 18 euro

Trancio di branzino, crema di patate viola
e parmigiano 19 euro

Frittura dell'Adriatico con verdure 16 euro

Sashimi di tonno rosso scottato a fiamma,
insalata asiatica e salsa ponzu 20 euro

CONTORNI

Verdure grigliate 5 euro

Patate al forno 5 euro

Patate fritte 5 euro



DESSERT

Sbrisolona con zabaione 5 euro

Tiramisù scomposto 5 euro

Duchessa di Parma 5 euro

Sette veli al pistacchio 5 euro





P

THE BEST MOMENT
OF THE DAY

Palapa

FORTE DEI MARMI - PARMA - REGGIO EMILIA

SEA CRUDITÉ

Mazara del Vallo shrimps per piece 12 euros

Oysters per price 8 euro

Red prawns Mazara del Vallo per piece 8 euros

Carabineros (imperial prawns 100gr) per piece 20 euros

Salmon tartare and avocado 20 euros

Natural salmon tartare 20 euros

Tuna tartare with green apple,
celery and yogurt 20 euros

Natural tuna tartare 20 euros

Kala Caviar 50gr 100 euros

Kala Caviar 100gr 150 euros

Sea bass carpaccio with passion fruit, lime
and red caviar 20 euros

Red tuna with bagna càuda
and pistachio crumble 20 euros

Seared scallop with Échiré butter, Norcia bacon
and pea cream 15 euros

Anchovies from the Cantabrian Sea
(with Échiré butter and hot crouton) 15 euro



LAND STARTERS

Patanegra from Bellota 16 euros

Parma Ham from S.Illario 15 euros

Culatello di Zibello 15 euro

Mixed cold cuts platter:

for 2 people 20 euros

for 4 people 40 euros

for 8 people 80 euros

Mixed cheeses (selection of cheeses Italians and French)
20 euros

Cooked shoulder of S.Secondo 13 euros

Horse tartare

(horse pesto, capers, cucumbers, eggs, parsley, extra
virgin olive oil) 15 euros

Fassona tartare 15 euros



FIRST COURSES OF MEAT

Spoon pumpkin gnocchi with smoked ricotta
Friulana DOP Malga Montasio 13 euros

Carnaroli risotto with blueberries and local porcini
mushrooms 14 euro (minimum 2 people)

Tonnarelli (homemade spaghetti) with pistachio pesto
and crispy speck 13 euros

Fresh tomato paccheri (big rigatoni)
with burrata cheese and basil pesto drops 13 euro

FIRST COURSES FROM THE SEA

Carnaroli risotto with scallops and local porcini
mushrooms 15 euros (minimum 2 people)

Homemade potato dumplings
with scampi cream 18 euros

Spaghettoni with Parmesan cream
and marinated salmon 15 euros

Paccheri (big rigatoni)
with fresh tuna, cherry tomatoes,
anchovies and capers 15 euros

Sea Carbonara (cuttlefish ink tagliolini, squid, Norcia
bacon, egg and bottarga) 20 euro

Risotto with aromatic herbs with Mazara del Vallo red
prawn tartare 20 euro

Tonnarelli (homemade spaghetti) with Spillo baby squid,
basil and lemon flavored bread with Bottarga 20 euros

Casereccia (homemade pasta) with blue lobster 25 euros



SECOND COURSES OF MEAT

Tomahawk 1kg 4 euros per hectogram

Grilled fillet with sauces 22 euros

SECONDS COURSES FROM THE SEA

Grilled octopus on a bed of chickpea humus
and crunchy vegetables 18 euros

Sea bass steak with purple potato cream
and parmesan 19 euros

Adriatic fried fish (squid and shrimp)
with fried vegetables 16 euros

Flame seared red tuna sashimi
with asian salad and ponzu sauce 20 euros

SIDE DISHES

Grilled vegetables 5 euros

Baked potatoes 5 euros

Fried potatoes 5 euros



DESSERT

Sbrisolona (typical corn and almonds cake)
with eggnog 5 euros

Broken down tiramisu 5 euros

Duchess of Parma (local cake) 5 euros

Seven pistachio veils 5 euros





P