



Un'idea di cucina nasce così:
dalla terra al piatto senza scorciatoie,
dove ogni ingrediente racconta
il suo luogo, il suo tempo e l'*emozione*
autentica di chi lo porta in tavola.

*Siete pronti ad assaporare un nuovo
modo di fare cucina?*

— PAGLIARINI FILIPPO —



MEMORIE DI BUSCO

La spalla cruda		18€
Tartara di Trota al cucchiaino, erbe selvatiche e primizie d'autunno (aggiunta Caviale di Storione bianco 10€) ⁽⁴⁾		20€
I Gamberi al vapore incontrano: le mele selvatiche ^(2,4,7,14)		20€
Il carpaccio di Cavallo, Macelleria Equina Pagliarini, leggermente marinato, zucca senapata, i suoi semi e parmigiano di Pellegrino ⁽¹⁰⁾		20€
La Mattonella di Lucioperca, patate, basilico e pomodori confit ⁽⁴⁾		15€
Il Patè di Fois Gras, pan tostato di Asya, confettura di zucche e more dell'estate passata ^(1,3,7,12)	Opzione 	20€
I "Tortelliniiii" ripieni di funghi e tosone, pesto di noci e ragù di porcini ^(1,3,7,8,9)		20€
"L'Apertura della Caccia" Riso mantecato al ragù bianco di selvaggina da piuma, composta di cachi e castagne e polvere di foglie di fico ^(7,9,12)		25€
La Zuppa di funghi e gamberi di fiume, polvere di porcini e olio al rosmarino ^(2,7,9)		20€

Lo Storione arrostito, crema di zucca e castagne bardate col lardo di maiale nero ^(4,7,8)		25€
Risalendo la Val Ceno, dal fiume ai boschi autunnali: Trotta Fario e Daino si incontrano tra le foglie di senape selvatica e i Noccioli. ^(4,5,7,8,10,12)		30€
Nido croccante di uovo di Faraona, funghi di stagione (in base al raccolto), "bottarga" di filetto di Cervo, erbe selvatiche ^(1,3,5,)		22€
Il Diaframma di Cavallo, Macelleria Equina Pagliarini, salsa alla Malvasia dei colli di Parma, indivia Belga arrostita ^(7,12)		30€
Il piede di maiale arrostito, ripieno di gallina, gel di mango & limone, erbe selvatiche ⁽⁷⁾		30€

Panificati di nostra produzione

I NOSTRI DOLCI

Il gelato alla crema di nostra produzione,
servito con zabaione caldo montato al momento
e crumble croccante ^(3,7,12)

Opzione 

10€

Bignè craquelin, cuore di pera caramellata
e mousse al mascarpone ^(1,3,5,7,8) numero 7 presenza di burro



10€

La torta di Rose con impasto al fungo porcino,
crema inglese al Pino Mugo ^(1,3,7,12) numero 7 presenza di burro



10€

Torta Caprese, impasto morbido al cioccolato,
neve di cioccolato bianco e crema al peperoncino
a parte ^(1,3,5,7,8,12)

Opzione  

10€

Frutta, crema pasticcera al cioccolato bianco
e pan di Spagna aromatizzato al vermouth
di Torino ^(1,3,7,12)

10€



Senza glutine



Senza lattosio





Perché il vero finale non è la fine,
ma ciò che resta:

un momento da assaporare

lentamente, dove gusto ed emozione si
incontrano nell'ultimo, indimenticabile
assaggio.

*Questa è la nostra idea di cucina.
La nostra passione.*

— FRIGIDI ASYA —



ALLERGENI ALIMENTARI

- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 |  CEREALI
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati | 8 |  FRUTTA A GUSCIO
Mandole, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi |
| 2 |  CROSTACEI
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili | 9 |  SEDANO
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali |
| 3 |  UOVA
Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionati, pasta all'uovo | 10 |  SENAPE
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda |
| 4 |  PESCE
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali | 11 |  SESAMO
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale |
| 5 |  ARACHIDI E DERIVATI
Snack confezionati, creme e condimenti in cui sia presente anche in piccole dosi | 12 |  ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc. |
| 6 |  SOIA
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili | 13 |  LUPINI
Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari |
| 7 |  LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme | 14 |  MOLLUSCHI
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina |