dal 1982
la famiglia Zacchi-Scaglioni
vi offre la
Cucina della Tradizione
della Bassa Parmense

BAR - TRATTORIA
"Leon d'Oro"

Il Nostro Menù

I Nostri Salumi

i prezzi si intendono a porzione di circa 90 gr

Culatello di Zibello D.O.P. (stagionato minimo 24 mesi)	15.00
Culatello di Zibello riserva (secondo disponibilità) (stagionato minimo 36 mesi)	20.00
Prosciutto di Parma D.O.P. Devodier (stagionato minimo 30 mesi)	8.00
Spalla cruda stagionata (stagionata minimo 12 mesi con osso)	8.00
Coppa (stagionata minimo 12 mesi)	5.00
Salame	5.00
Pancetta arrotolata	5.00
Lardo di Conca e focaccia calda (stagionato almeno 24 mesi in conche di marmo canalone nella nostra cantina)	8.00
Degustazione di Culatello 24 e 36 mesi	17,00
Salume misto con Culatello d.o.p.	12.00
Salume misto senza Culatello	8.00

SALUMI COTTI

Spalla Cotta di San Secondo fredda con focaccia calda e mostarda	12.00
Mortadella Gran Ducato con focaccia calda	8,00
A richiesta si servono grissini per celiaci	-
COPERTO E SERVIZIO (ESCLUSI MENU' DEGUSTAZIONE)	2.00

Menù
Sulla Strada dei Sapori

CULATELLO DI ZIBELLO
La raccolta provinciale degli usi della C. C.I.A.A. di Parma, nella parte relativa alla classificazione dei salumi definisce così il culatello; "culatello detto Culatello di Zibello, ossia la parte muscolosa degli arti posteriori del suino, priva di cotenna e di osso e stagionata nelle zone rivierasche del Po e della Bassa Parmense".

PARMIGIANO-REGGIANO
Nacque, secondo la leggenda, durante il Medioevo a Barco di Bibbiano, in provincia di Reggio Emilia, (oggi si può leggere una targa che indica la zona d'origine dell'importante prodotto) ma sotto la Diocesi di Parma (e questo ne spiega il nome).

FORTANA DEL TARO
E' questo, certamente, il più antico e tradizionale tra i vini della pianura; un vino che ha tutti i requisiti per incontrare i gusti del moderno consumatore: è moderatamente alcolico, fresco e frizzante dal fruttato caratteristico, leggermente abboccato. Insuperabile ed unico con i salumi nati sotto il suo stesso tetto.

Baci di Dama al
Parmigiano e Mousse di Culatello

Raviolini di Spalla
Cotta alla fonduta
di Parmigiano
e tartufo nero

Culatello di Zibello D.O.P
con verdure in agrodolce
e scaglie di Parmigiano-Reggiano
D.O.P. 36 mesi

Medaglioni del Bosco Incantato
o
Semifreddo al Nocino

1/4 di Fortanina I.G.T.
(rosso frizzantino dolce 6% vol)

€ 25,00
a persona

Primi Piatti

Gnocchi aperti di Zibello al ragù del Norcino	8.00
Raviolini di Spalla cotta alla fonduta di Parmigiano E tartufo nero	12.00
Anolini della Bassa in brodo in terza	9.00
Pisarei e fasoi	8.00
Tortelli d'erbette	9.00
Lasagne verdi al forno	9.00
Lasagne di crepes al pesto di rucola, ortiche e basilico	9.00

Secondi Piatti

Guancialino di manzo all'aceto balsamico con polenta	14.00
Costine di maiale agli aromi con patate	12.00
Lumache alla Bourguignonne n° 12	15,00
Lumache alla Bourguignonne n° 6	8,00
Trippa alla Parmigiana	10.00
Insalata di cappone (piatto freddo)	12.00

Si accettano prenotazioni per gli altri piatti storici del nostro Menù

Contorni e Formaggi

Baci di dama al Parmigiano e mousse di Culatello	5.00
Verdure in agrodolce fatte in casa	5.00
Verdure calde saltate alla Saba	7.00
Insalata verde	2.50
Insalata mista	4.00
Zucchine Grigliate	4.00
Patate arrosto	4.00
Degustazione di mostarde fatte in casa	8.00
Flan di zucca e fonduta di Parmigiano	8.00
Scaglie di Parmigiano dop 36 mesi	4.00
Parmigiano dop con mostarda fatta in casa	9.00
Parmigiano dop con gocce di aceto balsamico tradizionale di Modena invecchiato 25 anni	8.00