



Il menu del Twin

Dalle 18 alle 21.45

Coppa estiva della Macelleria Zivieri e crescentine fatte in casa	10
Mortadella della Macelleria Zivieri e Parmigiano Reggiano	10
Selezione di salumi della Macelleria Zivieri con verdure in agrodolce e crescentine fatte in casa	16
Culaccia del Salumificio Rossi di Parma con pan brioche e fichi caramellati in casa	18
Ceviche di pesce spada marinato con lime e menta servito con battuto di verdure	14
La nostra mitica pizza fritta!	10
*con straciatella e mortadella della Macelleria Zivieri	
*con pomodoro San Marzano e Parmigiano	
Spaghetti al torchio con cozze e zucchine bolognesi conditi con aglio, olio e peperoncino	12
“La tazzina di passatelli” in brodo ristretto di manzo e cappone	10
Tartare di manzo servita con patate al forno, condita con olio, sale, pepe, tabasco, worcester, senape, tapenade (olive, acciughe, capperi)	14
Hamburger di manzo con bacon, cime di rapa, provola con panino ai semi fatto in casa	14
Friggione alla bolognese pomodoro e cipolla cotti lentamente	5
Verdura di stagione saltata	5
Patate cotte al forno con la buccia	5

*Nei nostri piatti potrebbero esserci
i seguenti allergeni:
pesce, crostacei, molluschi, glutine, latte
e derivati, uova e derivati, sedano, soia, senape, frutta a
guscio, arachidi, semi di sesamo,
lupini e anidride solforosa.*