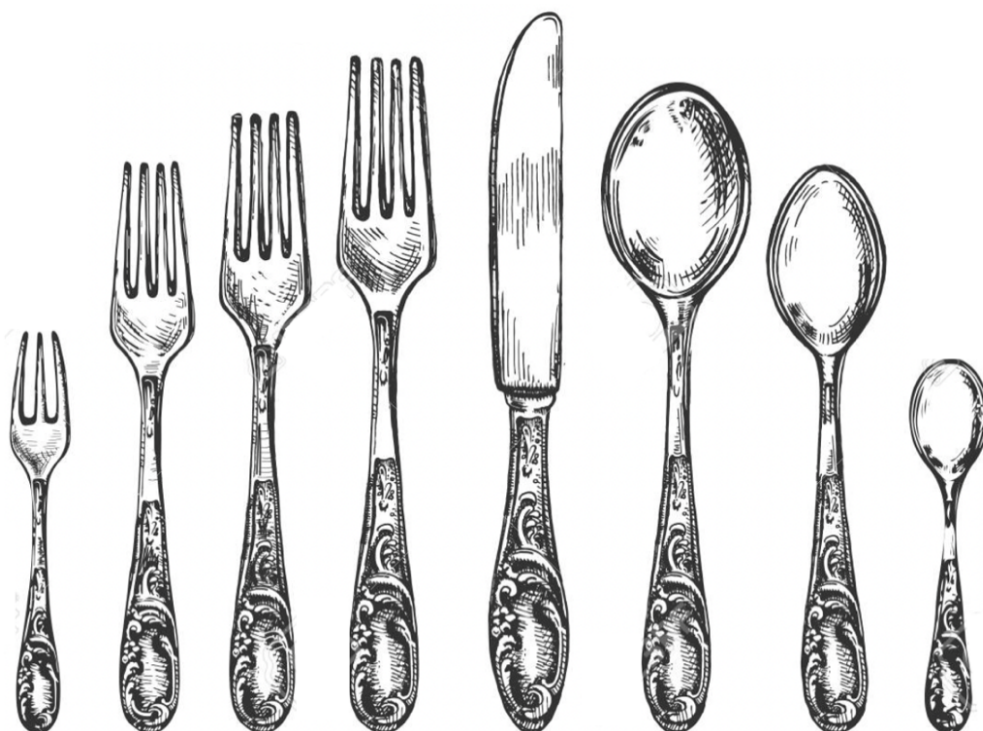


RISTORANTE
AL PARMIGIANO
CUCINA TIPICA

MENU
FOOD MENU



ANTIPASTI | STARTERS

PER INIZIARE | WELCOME STARTER

FLUTE DI FRANCIACORTA BELLAVISTA ACCOMPAGNATO DA AMUSE-BOUCHE DELLO CHEF
A glass of sparkling Italian wine Bellavista Brut served with amuse-bouche prepared by the Chef
€ 10 –

DALLA TRADIZIONE:

DEGUSTAZIONE DI SALUMI DI PARMA
Prosciutto crudo di Parma 30 mesi, Culatta di Parma 24 mesi, Coppa , Salame Felino e Strolghino di Culatello
Selection of Parma cold cuts
€ 18

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 30 MESI
Parma ham 30 months
€ 15 -

CULATTA DI PARMA 24 MESI
Culatata cold cut 24 months
€ 15 -

COPPA PIACENTINA DOP
Coppa cold cut from Piacenza
€ 12 -

SALAME FELINO IGP
Salame Felino IGP
€ 9 -

STROLGHINO DI CULATELLO
Strolghino of Culatello
€ 9 -

DEGUSTAZIONE DI PARMIGIANO-REGGIANO STAGIONATURA 12, 24 E 30 MESI
CON MOSTARDA DI FRUTTA^{*7,8,12}
Selection of Parmigiano-Reggiano cheese matured 12, 24 and 30 months with mustard
€ 16 –



FOCACCIA FATTA IN CASA^{*1,7}
Home-made Focaccia
€ 5 –



VITELLO TONNATO CON GEL DI SALSA VERDE E MARGHERITA D'UOVO^{*3,7}
Vitel tonnè with home-made green sauce and flakes of boiled eggs
€ 20 -

POLPO ALLA PLANCIA CON POMODORINI OLIVE E MISTICANZA AL BALSAMICO^{*2,4,7,14}
Grilled octopus with cherry tomatoes, olives and salad with balsamic vinegar
€ 20-



Il Maître consiglia: Franciacorta Bellavista Alma Brut
Spumante italiano prodotto nelle rinomate vigne in Franciacorta.
Vino sapido e fresco con sentori di frutta dolce, lievito e note di vaniglia.

The Maître recommends: Franciacorta Bellavista Alma Brut
Italian sparkling wine produced in the renowned vineyards of Franciacorta.
Savoury and fresh wine with hints of sweet fruit, yeast and hints of vanilla.

Cal € 10 -

TORTINO DI PATATE ROSSE E TARTUFO ESTIVO CON CROCCANTE AL PARMIGIANO^{*1,3,7}
Red potato flan with summer truffle and parmesan crisp
€ 15-

INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA
Caprese Salad
€ 15-



PRIMI | MAIN COURSES

ANOLINI IN BRODO^{*1,3 7,9,12}



Anolini pasta filled with cheese and meat in hen broth

€ 13 -

Il Maître consiglia: Lambrusco Giuseppe Verdi, Ceci

Lambrusco: il vino rosso italiano più famoso e venduto al mondo.

Prodotto da uve nere coltivate nei vigneti Emiliani è un vino ricco, leggermente dolce con sentori di frutti rossi.

The Maître recommends: Lambrusco Giuseppe Verdi, Ceci

Lambrusco: the most famous and best-selling Italian red wine in the world.

Produced from black grapes grown in Emilian vineyards, it is a rich, slightly sweet wine with hints of red fruits.

Cal € 5 -

ANOLINI PASTICCIATI^{*1,3 7,9,12}

Anolini pasta filled with cheese and meat dressed with ragù meat

€ 13 -

TORTELLI DI ERBETTA^{*1,3,7}



Squared ravioli filled with spinach and Parmigiano-Reggiano cheese

€ 14 -

SPAGHETTI AI TRE POMODORINI^{*1}



Spaghetti pasta with fresh tomato sauce

€ 14 -

SPAGHETTI AL PESTO DI BASILICO^{*}



Spaghetti pasta with fresh basil pesto

€ 13 -

TAGLIATELLE AL CULATELLO^{*1,3,7,12}

Tagliatelle pasta with Culatello ragù

€ 17 -

TAGLIOLINI GAMBERI E BURRATINA AL LIMONE^{*1,3,7,12}



Tagliolini pasta with prawns, burrata mozzarella cheese and lemon

€ 20 -

Il Maître consiglia: Vermentino IGT Belvento, Petra

Vino bianco prodotto nel cuore della Maremma Toscana nella famosa azienda vinicola Petra, della celebre famiglia Moretti, nonché proprietaria della cantina Bellavista in Franciacorta. Vino fresco, leggero e con sentori di agrumi e fiori bianchi.

The Maître recommends: Vermentino IGT Belvento, Petra

White wine produced in the heart of the Maremma in Tuscany in the famous winery owned by the Moretti's family, also well-known to be the owner of the Bellavista winery in the Franciacorta region. It's a fresh, light wine with hints of citrus fruits and white flowers.

Cal € 6 -

ORZOTTO CON PESTO DI RUCOLA, PARMIGIANO E LIMONE^{*1,3,7,12}

Orzo rice with rocket pesto, parmesan and lemon

€ 17 -

MINISTRONE DI VERDURE CON PANE CASARECCIO^{*1,9}



Vegetable soup with home-made bread

€ 13 -

SECONDI | SECOND COURSES

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 30 MESI E MELONE
Parma ham aged 30 months and melon
€ 16 –

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTO
Grilled chicken breast with roasted potatoes
€ 17 –

PUNTA DI VITELLO RIPIENA ALLA PARMIGIANA CON PATATE ARROSTO ^{*1,3,7,9,12}
Veal chest filled with Parmigiano-Reggiano cheese, bread and eggs served with roasted potatoes
€ 20 –

ROAST BEEF DI MANZO AL ROSMARINO CON MISTICANZA AL BALSAMICO ^{*7,9,12}
Rosemary roast beef and salad with balsamic vinaigrette
€ 25 –

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTO ^{*9,11,12}
Grilled Beef fillet with roasted potatoes
€ 28 –

TOMAHAWK DI MANZO CON PATATE ARROSTO E MISTICANZA (PER 2 PERSONE) 
Beef Tomahawk with roast potatoes and salad (2 persons)
€ 70 –

Il Maître consiglia: Chianti Classico DOCG Castello di Cacchiano

Vino rosso prodotto in una delle zone più suggestive della Toscana, Gaiole in Chianti.

Di colore rosso rubino, si distingue per le sue note di frutti rossi come more e lampone mentre il lungo affinamento in rovere (almeno 11 mesi come da disciplinare) conferisce un profumo speziato con sentori di vaniglia e cannella.

The Maître recommends: Chianti Classico DOCG Castello di Cacchiano

A red wine produced in one of the most evocative areas of Tuscany, Gaiole in Chianti.

Ruby red in colour, it is distinguished by its notes of red fruits such as blackberries and raspberry while the long aging in oak (at least 11 months as per specifications) gives it a spicy aroma with hints of vanilla and cinnamon.

Cal € 7 –

TRANCIO DI BRANZINO ALLE ERBE CON CAROTE ARROSTO ^{*1,4,8,14}
Seabass fillet with herb served with roasted carrots
€ 28 –

CATALANA DI GAMBERI E VERDURE CON CITRONETTE ALLA MENTA ^{*1,7}
Prawn and vegetable catalan with mint citronette
€ 30 –

INSALATA AL PARMIGIANO ^{*1,7,8,12}
Misticanza, pomodorini, mozzarella, salmone affumicato, glassa di aceto balsamico, sfoglia di pane croccante.
Salad, cherry tomatoes, mozzarella, smoked salmon, balsamic vinegar glaze, crispy bread crust.
€ 20 –

CONTORNI | SIDE DISHES

INSALATA MISTA 
Mixed salad
€ 6 –

CAROTE ARROSTO 
Roasted carrots
€ 6 –

PATATE ARROSTO 
Roasted potatoes
€ 6 –

DOLCI | DESSERTS

SEMIFREDDO AL TORRONCINO CON SALSA AL CIOCCOLATO *1,3,7 
Nougat parfait with chocolate sauce
€ 8 -

SBRISOLONA CON CREMA INGLESE *1,3,5,7 
Almond crumble cake served with English Custard sauce
€ 6 -

GELATO CON AMARENE FABBRI *3, 7, 8 
Ice cream of the day with sour cherries
€ 6 -

ZUPPETTA DI FRUTTA CON PANNACOTTA ALL'ARANCIA *7,8,12 
Fruit cup with orange Pannacotta
€ 8 -

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA 
Mixed fruit salad
€ 8 -

VINI DA MEDITAZIONE | DESSERT WINE



SAUTERNES "CHATEAU DELMOND" 0.75 L	€ 6	€ 30
PASSITO DI PANTELLERIA DOC FLORIO 0.50 L	€ 8	€ 52
MUFFATO DELLA SALA ANTINORI 0.50 L	€ 8	€ 55

COPERTO
Service charge
€ 3 -

PARMA A CASA TUA | BRING PARMA HOME

STROLGHINO DI CULATELLO € 8 –

SALAME FELINO IGP € 22 –

SALAME FELINO IGP SOTTOVUOTO DIMEZZATO € 12 -

CULATTA INTERA € 170 -

CULATTA DIMEZZATA € 100 -

COPPA PIACENTINA INTERA € 55 -

COPPA PIACENTINA DIMEZZATA € 28 -

PARMIGIANO REGGIANO 12 MESI (0.5 KG) € 14 -

PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI (0.5 KG) € 16 -

PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI (0.5 KG) € 18 -

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI

ESPOSTI NELLE VETRINETTE SONO IN VENDITA.

PER INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL NOSTRO PERSONALE.

ALL OUR HIGH QUALITY

PRODUCTS EXPOSED ARE ON SALE.

FOR MORE INFORMATION PLEASE ASK THE STAFF.



Abbinamento vino
Wine pairing



Prodotto Vegetariano
Vegetarian Product

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati/surgelati rivolgersi al personale
Some products may be frozen/frozen, return to staff

Lista allergeni*

1. Cereali e derivati glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 5. Arachidi | 6. Soia | 7. Latte
8. Frutta a guscio | 9. Sedano | 10. Senape | 11. Sesamo | 12. Anidride solforosa e solfiti | 13. Lupini | 14. Molluschi
Tutte le nostre preparazioni possono contenere tracce di glutine

Allergen list*

1. Cereals and gluten derivatives | 2. Crustaceans | 3. Eggs | 4. Fish | 5. Peanuts | 6. Soy | 7. Milk | 8. Nuts
9. Celery | 10. Mustard | 11. Sesame | 12. Sulfur dioxide and sulphites | 13. Lupins | 14. Molluscs
All our preparations may contain traces of gluten.

RISTORANTE
AL PARMIGIANO
CUCINA TIPICA

CARTA DEI VINI
WINE LIST



LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI AL CALICE| OUR PREMIUM SELECTION OF WINE BY THE GLASS

BOLLICINE | SPARKLING WINES

PROSECCO VICTORIA MILLESIMATO	€ 7
FRANCIACORTA BELLAVISTA ALMA BRUT	€ 10
FRANCIACORTA BELLAVISTA ALMA NON DOSATO	€ 10
FRANCIACORTA BELLAVISTA SATEN	€ 12
FRANCIACORTA BELLAVISTA ROSE'	€ 12

VINI DEL TERRITORIO | LOCAL WINES

MALVASIA BRUT GIUSEPPE VERDI CANTINE CECI	€ 5
LAMBRUSCO GIUSEPPE VERDI "ANTICO BRUSCONE" CANTINE CECI	€ 5

VINI BIANCHI | WHITE WINES

PINOT GRIGIO ST. MICHEAL-EPPAN	€ 6
GEWURZTRAMINER ST. MICHEAL-EPPAN	€ 7
VERMENTINO BELVENTO PETRA	€ 6
CASTELLI ROMANI BIANCO SILVESTRI	€ 6

VINI ROSSI | RED WINES

PINOT NERO ST. MICHEAL-EPPAN	€ 7
TOSCANA ROSSO IGT "PEPERINO" TERUZZI	€ 6
CHIANTI CLASSICO DOCG CASTELLO DI CACCHIANO	€ 7
CASTELLI ROMANI ROSSO SILVESTRI	€ 6



LA NOSTRA SELEZIONE DI FRANCIACORTA BELLAVISTA

OUR PREMIUM SELECTION OF FRANCIACORTA BELLAVISTA WINES

FRANCIACORTA BELLAVISTA ALMA BRUT 0.375 L	€ 28
FRANCIACORTA BELLAVISTA ALMA BRUT	€ 45
FRANCIACORTA BELLAVISTA ALMA BRUT 1.5 L	€ 95
FRANCIACORTA BELLAVISTA ALMA NON DOSATO	€ 50
FRANCIACORTA BELLAVISTA ALMA NON DOSATO 1.5 L	€ 100
FRANCIACORTA BELLAVISTA TEATRO ALLA SCALA	€ 60
FRANCIACORTA BELLAVISTA ROSE'	€ 65
FRANCIACORTA BELLAVISTA ROSE' 1.5 L	€ 150
FRANCIACORTA BELLAVISTA SATEN	€ 70
FRANCIACORTA BELLAVISTA RISERVA VITTORIO MORETTI	€ 140

BOLLICINE | SPARKLING WINES

FRANCIACORTA CONTADI CASTALDI BRUT 0.375 L	€ 18
FRANCIACORTA CONTADI CASTALDI BRUT	€ 32
FRANCIACORTA CONTADI CASTALDI BRUT 1.5 L	€ 65
FRANCIACORTA CONTADI CASTALDI ROSÈ 0.375 L	€ 20
FRANCIACORTA CONTADI CASTALDI ROSÈ	€ 35
FRANCIACORTA CONTADI CASTALDI ZERO	€ 40
METODO CLASSICO BRUT "IL CLASSICO" LUNGOPARMA	€ 32
METODO CLASSICO BRUT ROSE' LUNGOPARMA	€ 35
PROSECCO VICTORIA MILLESIMATO	€ 27

CHAMPAGNE

LAURENT PERRIER BRUT	€ 70
BILLECART SALMON 1818 CHARLES LE BEL	€ 65
BILLECART SALMON LE RISERVE	€ 90
BILLECART SALMON LE ROSE'	€ 150
RUINART BRUT	€ 120
RUINART BLANC DE BLANCS	€ 165
RUINART ROSE'	€ 170

VINI DEL TERRITORIO | LOCAL WINES

MALVASIA BRUT GIUSEPPE VERDI CANTINE CECI	€ 16
MALVASIA IGT "VA PENSIERO" ANTICA CANTINA PARMIGIANA	€ 20
LAMBRUSCO GIUSEPPE VERDI "ANTICO BRUSCONE" CANTINE CECI 0.375 L	€ 10
LAMBRUSCO GIUSEPPE VERDI "ANTICO BRUSCONE" CANTINE CECI	€ 16
LAMBRUSCO EMILIA IGT "NERO NOTTE" ANTICA CANTINA PARMIGIANA	€ 20
BIANCO EMILIA IGT "BIANCO REALE" LUNGOPARMA	€ 30
VINO ROSSO DI UVE STRAMATURE "QUOTA 16" LUNGOPARMA	€ 32

VINI BIO | BIO WINES



CATARRATTO BIANCO CANTINE CENTOPASSI	€ 28
NERO D'AVOLA ROSSO CANTINE CENTOPASSI	€ 28

BIANCHI FERMI | WHITE WINES

TRENTINO ALTO ADIGE

PINOT GRIGIO ST. MICHAEL-EPPAN 0.375 L	€ 16
PINOT GRIGIO ST. MICHAEL-EPPAN	€ 26
PINOT GRIGIO RISERVA "SANCT VALENTIN" ST. MICHAEL-EPPAN	€ 45
PINOT NERO ROSE' FALLWIND ST. MICHAEL-EPPAN	€ 30
GEWURZTRAMINER ST. MICHAEL-EPPAN 0.375 L	€ 16
GEWURZTRAMINER ST. MICHAEL-EPPAN	€ 28
GEWURZTRAMINER RISERVA "SANCT VALENTIN" ST. MICHAEL-EPPAN	€ 45
CHARDONNAY "FALLWIND" ST. MICHAEL-EPPAN	€ 30
CHARDONNAY RISERVA "SANCT VALENTIN" ST. MICHAEL-EPPAN	€ 46

TOSCANA

VERNACCIA DI SAN GEMIGNANO "ISOLA BIANCA" TERUZZI	€ 22
TOSCANA ROSATO IGT "VELAROSA" PETRA	€ 25
VERMENTINO "BELVENTO" PETRA	€ 25

LAZIO

CASTELLI ROMANI BIANCO SILVESTRI	€ 24
----------------------------------	------

ROSSI FERMI | RED WINES

TRENTINO ALTO ADIGE

PINOT NERO ST. MICHAEL-EPPAN 0.375 L	€ 18
PINOT NERO ST. MICHAEL-EPPAN	€ 30

PIEMONTE

DOLCETTO D'ALBA DOC PRUNOTTO 0.375 L	€ 16
DOLCETTO D'ALBA DOC PRUNOTTO	€ 26
NEBBIOLO D'ALBA DOC OCCHETTI PRUNOTTO 0.375 L	€ 18
NEBBIOLO D'ALBA DOC "OCCHETTI" PRUNOTTO	€ 33
BARBARESCO FIGLI LUIGI ODDERO	€ 46
BAROLO FIGLI LUIGI ODDERO	€ 52
BARBARESCO DOCG "PIO CESARE" 0.375L	€ 45
BARBARESCO DOCG "PIO CESARE"	€ 85
BAROLO DOCG "PIO CESARE" 0.375L	€ 45
BAROLO DOCG "PIO CESARE"	€ 85

VENETO

VALPOLICELLA "RIPASSA" ZENATO 0.375 L	€ 20
VALPOLICELLA "RIPASSA" ZENATO	€ 35
AMARONE VALPOLICELLA DOCG ZENATO	€ 80

TOSCANA

CHIANTI CLASSICO DOCG CASTELLO DI CACCHIANO 0.375 L	€ 16
CHIANTI CLASSICO DOCG CASTELLO DI CACCHIANO	€ 32
CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA CASTELLO DI CACCHIANO	€ 40
CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE "MILLENNIO" CASTELLO DI CACCHIANO	€ 46
TOSCANA ROSSO IGT " PEPERINO" TERUZZI	€ 24
BOLGHERI DOC "IL BRUCIATO" ANTINORI	€ 35
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG "PIAN DELLE VIGNE" ANTINORI	€ 78
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG BANFI 0.375 L	€ 28
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG BANFI	€ 50

LAZIO

CASTELLI ROMANI ROSSO SILVESTRI	€ 24
---------------------------------	------

ISOLE

NERO D'AVOLA "SEDARA" DONNAFUGATA 0.375 L	€ 15
NERO D'AVOLA "SEDARA" DONNAFUGATA	€ 25
CANNONAU COSTERA ARGIOLAS	€ 25

VINI DA DESSERT | DESSERT WINES

	Cal.	Bott.
SAUTERNES "CHATEAU DELMOND" 0.75 L	€ 6	€ 30
PASSITO DI PANTELLERIA DOC FLORIO 0.50 L	€ 8	€ 52
MUFFATO DELLA SALA ANTINORI 0.50 L	€ 8	€ 55

LISTA DISTILLATI | LIQUOR LIST

AMARI

MONTENEGRO	€ 6
DISARONNO	€ 6
BARGNOLINO	€ 6
NOCINO	€ 6
LIMONCELLO	€ 6
AMARO AMARA AGRICOLO	€ 6
JEFFERSON	€ 8

GRAPPA

GAJARINE DI PROSECCO	€ 7
POLI DI MOSCATO	€ 7
SEGNANA	€ 7
SEGNANA BARRICATA	€ 8
FRATTINA DI MOSCATO	€ 8

RUM

MATHUSALEM 15 YO	€ 12
DIPLOMATICO	€ 12
ZACAPA 24	€ 20
ZACAPA	€ 14

BIBITE | SOFT DRINK

ACQUA DOLOMIA	€ 3
COCA COLA	€ 5
FANTA	€ 5
BIRRA 0.33 LT	€ 7
BIRRA ARTIGIANALE DI PARMA 0.50 LT	€ 10

