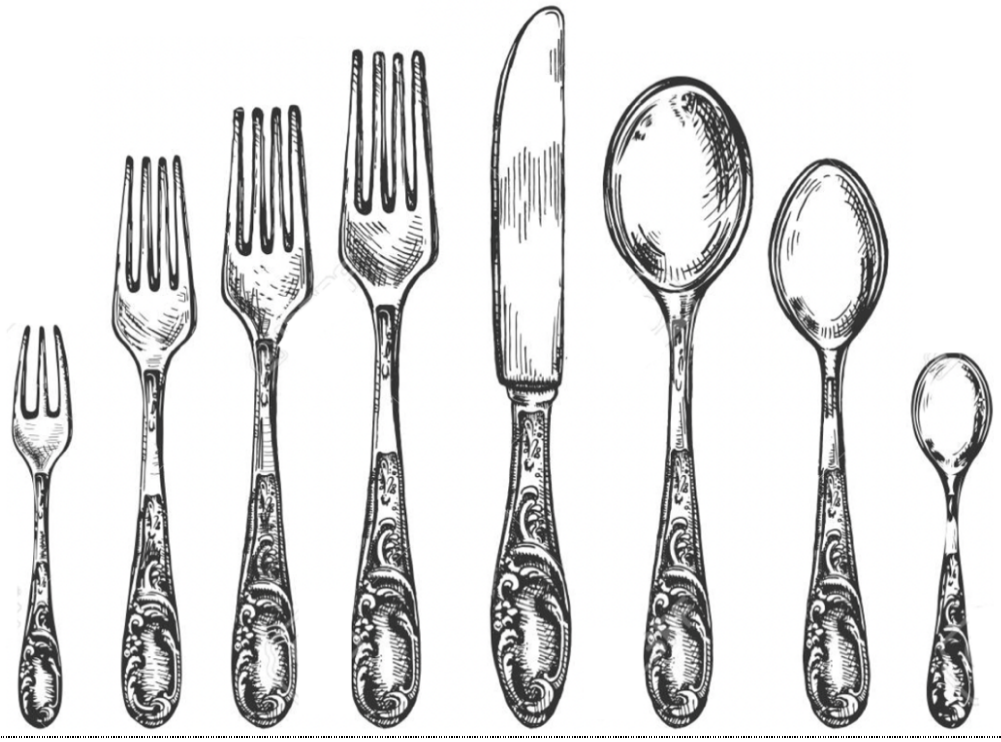
RISTORANTE

AL PARMIGIANO

CUCINA TIPICA

MENU

FOOD MENU



ANTIPASTI | STARTERS

PER INIZIARE | WELCOME STARTERS

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 CON GIARDINIERA[*9,12]
Prosciutto crudo di Parma 30 mesi, Culatta di Parma 24 mesi, Coppa , Salame Felino e Strolghino di Culatello
Selection of Parma cold cuts and Pickled Vegetables
€ 20 -

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 30 MESI
Parma ham aged 30 months
€ 16 -

CULATTA DI PARMA 24 MESI
Culatta cold cut aged 24 months
€ 16 -

COPPA PIACENTINA DOP
Coppa cold cuts from Piacenza
€ 13 -

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
€ 17.50 –

GIARDINIERA TRADIZIONALE[*9,12]
Pickled Vegetables
€ 5 –

SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO
Parmigiano Reggiano cheese shavings
€ 10 –

FOCACCIA FATTA IN CASA[*1,7]
Home-made Focaccia
€ 5 –

ROAST BEEF DI CAVALLO CON SALSA VERDE E VELI DI PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI[*4,7,12]
Thinly Sliced Roast Horse with Italian Green Sauce and Shavings of 30-Month-Aged Parmigiano Reggiano
€ 20 -

TENTACOLO DI POLPO ALLA PLANCIA SU MOBRIDO DI PATATE E GLASSA ALLA RAPA ROSSA E BASILICO [*4,12,14]
Griddled Octopus Tentacle on Creamy Mashed Potatoes with Beetroot and Basil Glaze
€ 20 -

SFORMATINO DI ZUCCA SU FONDUTA DI GORGONZOLA E NOCI[*1,3,7,9]
Pumpkin Flan on Gorgonzola Fondue with Walnuts
€ 15-

PRIMI | MAIN COURSES

ANOLINI IN BRODO[*1,3 7,9,12]
Anolini pasta filled with cheese and meat in hen broth
€ 16 -

ANOLINI PASTICCIATI AL RAGU' DI STROLGHINO[*1,3 7,9,12]
Anolini pasta filled with cheese and meat dressed with Salami meat ragu
€ 16 –

TORTELLI DI ERBETTA[*1,3,7]
Squared ravioli filled with spinach and Parmigiano-Reggiano cheese
€ 14 –

TAGLIATELLE AL RAGU' DI STROLGHINO[1,3,7,9,12]
Tagliatelle with Salami meat Ragù
€ 17 –

TAGLIATELLE AL CULATELLO[*1,3,7]
Tagliatelle pasta with Culatello and parmesan cheese sauce
€ 17 –

FAGOTTINI ALL'ASTICE CON FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO E LA SUA BISQUE[*1,2,3,4,7,9,12,14]
Lobster-Filled Pasta Parcels with Parmigiano Reggiano Fondue and Lobster Bisque
€ 19 –

GNOCCHI DI PATATE CON TRIFOLA DI FUNGHI PORCINI E GORGONZOLA[*1,3,7,12]
Potato Gnocchi with Sautéed Porcini Mushrooms and Gorgonzola
€ 17 –

SPAGHETTI AL POMODORO[*1]
Spaghetti pasta with fresh Tomatoes sauce
€ 14 –

SPAGHETTI AL PESTO DI BASILICO[*1]
Spaghetti pasta with fresh basil pesto
€ 14 –

MINESTRONE DI VERDURE[*1,9]
Vegetable soup
€ 13 –

SECONDI | SECOND COURSES

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTO
Grilled chicken breast with roasted potatoes
€ 20 –

GUANCIALINO DI MAIALE CON POLENTA*7,9,12
Braised Pork Cheek with Polenta
€ 22 –

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
€ 22 –

OSSOBUCO DI VITELLO IN UMIDO CON POLENTA*7,9,12
Veal Ossobuco served over creamy polenta
€ 22 –

FILETTO DI MANZO AI FERRI CON SENAPE AL MIELE E PATATE ARROSTO*6,8,9,10,12
Beef grilled fillet with honey mustard and roasted potatoes
€ 30 -

TOMAHAWK DI MANZO CON PATATE ARROSTO E MISTICANZA (1.2 KG CIRCA)
Beef Tomahawk with roast potatoes and salad (1.2 kg)
9.00 €/HG –

FILETTO DI SALMONE IN SALSA TERIYAKI E VERDURE AL SALTO*2,4,6,9,12,14
Salmon Fillet with Teriyaki Sauce and Sautéed Vegetables
€ 30 –

INSALATA AL PARMIGIANO*1,7,8,12
Misticanza, pomodorini, mozzarella, olive, tonno, glassa di aceto balsamico, sfoglia di pane croccante.
Mixed Salad, Cherry Tomatoes, Mozzarella, Olives, Tuna, Balsamic Glaze and Crisp Flatbread
€ 20 –

COTOLETTA DI VITELLO "ORECCHIA D'ELEFANTE" CON L'OSSO
SERVITA CON PATATE E POMODORINI CONFIT (1KG CIRCA) – SOLO SU ORDINAZIONE*4,9,12
Veal Milanese served with salad and roasted potatoes (1 kg) – only on demand
€ 100 –

CONTORNI | SIDE DISHES

INSALATA MISTA
Mixed salad
€ 6 -

VERDURE AL VAPORE
Steamed vegetables
€ 6 –

PATATE ARROSTO
Roasted potatoes
€ 6 –

POLENTA
Creamy Polenta
€ 6 -

DOLCI | DESSERTS

TIRAMISU' FATTO IN CASA[*1,3,7]
Home made Tiramisù
€ 8 -

CAPRESE ALLE MANDORLE CON SALSA ALL'ARANCIA[*1,3,7,8]
Almond Caprese Cake with Orange Sauce
€ 8 -

SBRISOLONA CON CREMA INGLESE[*1,3,5,7,8]
Almond crumble cake served with English Custard sauce
€ 7 -

GELATO CON AMARENE FABBRI[*3, 7, 8]
Ice cream of the day with sour cherries
€ 7 –

GELATI E SORBETTI DELLA CASA[*3, 7, 8]
Home-made ice cream and sorbets
€ 7 –

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA
Mixed fruit salad
€ 8 –

PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI CON CIOCCOLATO FONDENTE 75%
Parmigiano Reggiano Aged 30-Month- with 75% Dark Chocolate
€ 8 –

VINI DA DESSERT | DESSERT WINES

SAUTERNES "CHATEAU DELMOND" 0.75 L	€ 8	€ 55
PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYE DONNAFUGATA 0.375 L	€ 8	€ 45
MOSCATO DI PANTELLERIA KABIR DONNAFUGATA 0.75 L	€ 8	€ 45
MUFFATO DELLA SALA ANTINORI 0.50 L	€ 8	€ 55

PARMA A CASA TUA | BRING PARMA HOME

STROLGHINO DI CULATELLO € 8 –

SALAME FELINO IGP € 25 –

SALAME FELINO IGP SOTTOVUOTO DIMEZZATO € 12 -

CULATTA INTERA € 190 -

CULATTA DIMEZZATA €110 -

COPPA PIACENTINA INTERA € 55 -

COPPA PIACENTINA DIMEZZATA € 28 -

PARMIGIANO REGGIANO 12 MESI (0.5 KG) € 15 -

PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI (0.5 KG) € 17 -

PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI (0.5 KG) € 19 -

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.

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.