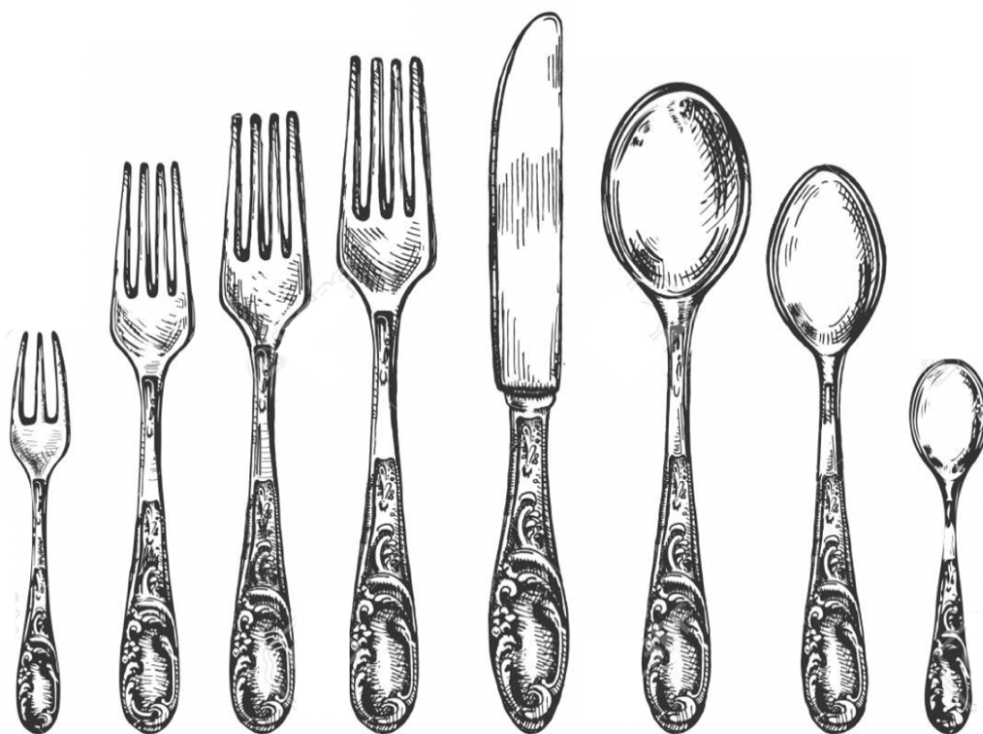


RISTORANTE
AL PARMIGIANO
CUCINA TIPICA

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
€ 19 -

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

CULATTA DI PARMA 24 MESI
Culatata cold cut 24 months
€ 16 -

COPPA PIACENTINA DOP
Coppa cold cut 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 -

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

MOSCARDINI IN UMIDO CON POLENTA MANTECATATA^{*2,4,12,14}
Slow-cooked baby octopus with tomatoes sauce and creamy polenta
€ 20-

SAUTE' DI GAMBERI ALLA PAPRIKA DOLCE E VERDURE^{*2,7} 
Sautéed shrimp with sweet paprika and vegetables
€ 22-

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 CON FUNGHI PORCINI E PATATE CON FONDUTA DI PARMIGIANO^{*1,3,7} 
Mushrooms and potatoes flan with parmesan cheese fondue
€ 17-

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
€ 14 -

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
€ 14 -

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



Squared ravioli filled with spinach and Parmigiano-Reggiano cheese
€ 14 -

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

Tagliatelle pasta with Culatello and parmesan cheese sauce
€ 17 -

TAGLIATELLE AL RAGU' DI STROLGHINO*^{1,3,7,12}

Tagliatelle pasta with Strolghino ragù meat
€ 17 -

SPAGHETTI AI TRE POMODORINI*¹



Spaghetti pasta with fresh tomato sauce
€ 14 -

SPAGHETTI AL PESTO DI BASILICO*¹



Spaghetti pasta with fresh basil pesto
€ 14 -

PAPPARDELLE ALL'ASTICE CON POMODORINI PICCADILLY E STRACCIATELLA DI
BUFALA*^{1,2,3,4,7,12,14}



Pappardelle pasta with lobster, buffalo cheese and cherry tomatoes
€ 22 -

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 -

RISOTTO ALLA ZUCCA E PASTA DI SALAME*^{7,12}

Pumpkin risotto and Salami minced meat
€ 18 -

MINISTRONE DI VERDURE*^{1,9}



Vegetable soup
€ 13 -

SECONDI | SECOND COURSES

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

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 –

ROSA DI PARMA CON PATATE ARROSTO^{*7,9,12}
Roasted pork filled with Parma ham and parmesan cheese served with roasted potatoes
€ 22 –

STRACOTTO DI MANZO AL LAMBRUSCO CON POLENTA^{*9,11,12}
Beef stew in Lambrusco wine sauce served with creamy polenta
€ 22 –

FILETTO DI MANZO CON RIDUZIONE DI MORELLINO E PATATE AL ROSMARINO^{*12}
Beef fillet with Morellino wine reduction and rosemary roasted potatoes
€ 30 –

TOMAHAWK DI MANZO CON PATATE ARROSTO E MISTICANZA (PER 2 PERSONE) 
Beef Tomahawk with roast potatoes and salad (2 persons)
€ 100 –

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 –

UOVO AL TEGAMINO CON CREMA DI PARMIGIANO E POLVERE DI RAPA ROSSA^{3,7} 
Fried eggs with parmesan cheese cream and beetroot powder
€ 17 –

FILETTO DI SALMONE IN CBT SU CREMA DI FUNGHI E PATATE ARROSTO^{*4,9,12}
Slow-cooked salmon fillet at low temperature with mushrooms cream and roasted potatoes
€ 30 –

INSALATA AL PARMIGIANO^{*1,7,8,12}
Misticanza, pomodorini, mozzarella, tonno, frutta secca, glassa di aceto balsamico, sfoglia di pane croccante.
Salad, cherry tomatoes, mozzarella, tuna, dry fruit, balsamic vinegar glaze, crispy bread crust.
€ 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 (1kg) – only on demand
€ 100 –

CONTORNI | SIDE DISHES

INSALATA MISTA 
Mixed salad
€ 6 -

VERDURE AL VAPORE 
Steamed vegetables
€ 6 -

PATATE ARROSTO 
Roasted potatoes
€ 6 -

POLENTA 
Polenta
€ 6 -

DOLCI | DESSERTS

TIRAMISU' FATTO IN CASA ^{*1,3,7} 
Home-made Tiramisù
€ 8 -

STRUDEL DI MELE CON SALSA ALLA VANIGLIA ^{*7,8,12} 
Apple strudel with vanilla 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 -

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

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.



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.