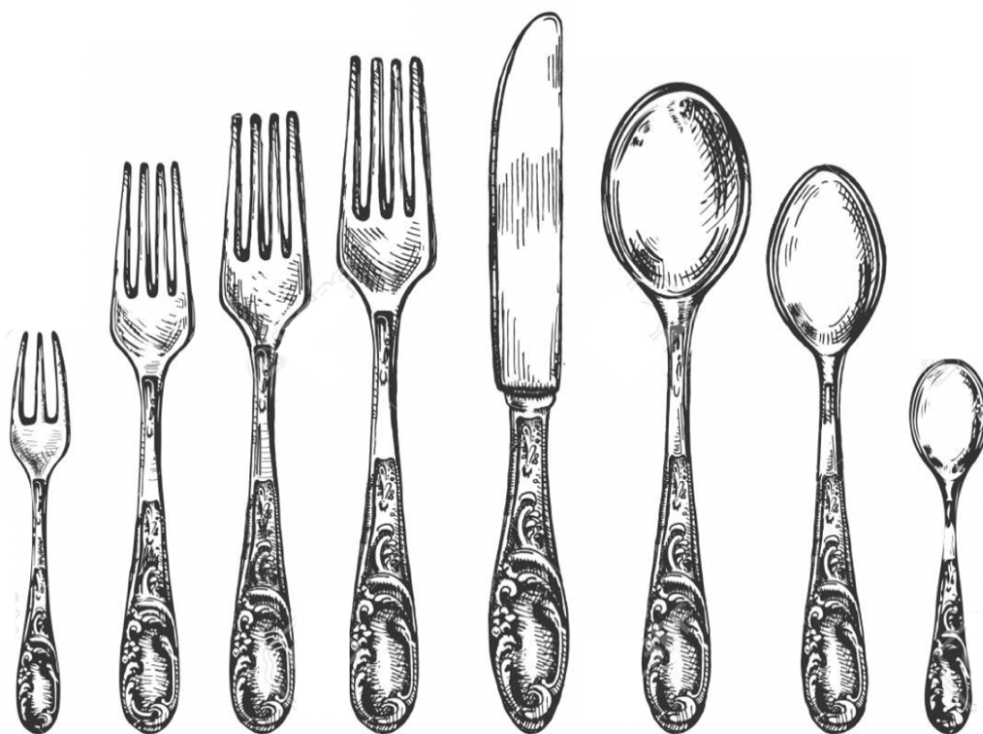


RISTORANTE
AL PARMIGIANO
CUCINA TIPICA

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 -

CULATTELLO DI ZIBELLO

Culatello Zibello
€ 20 -

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 -

TARTARE DI MANZO BATTUTA AL COLTELLO CON CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE E
BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA^{*7,12}

Knife-beaten beef tartare with glazed red onion and small Buffalo mozzarella
€ 20 -

GRAVLAX DI SALMONE MARINATO PER OSMOSI IN SALE E ZUCCHERO, INFUSO ALLA
BARBABIETOLA ROSSA E BOTANICHE DI GIN PORTOFINO^{*4,12}

Marinated Salmon infused with Gin Portofino fresh beetroot
€ 22 -

SFORMATINO DI VERDURE ESTIVE CON FONDUTA DI POMODORO
E CIPOLLA CROCCANTE^{*1,3,7,9}



Summer vegetable flan with tomato fondue and crispy onion
€ 13-

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 -

ANOLINI "ESTIVI" CON CREMA DI ZUCCHINE E VELI DI PARMIGIANO REGGIANO*^{1,3,7,9,12}



Anolini pasta filled with cheese and meat dressed with zucchini cream and shaved Parmigiano Reggiano
€ 15 -

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



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

TORTELLI DI PATATE E ZAFFERANO AL BURRO PEPE E GEL DI RAPA E LIME*^{1,3,7}



Squared ravioli filled with saffron and potato with butter, black pepper, and turnip-lime gel
€ 15 -

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



Tagliatelle pasta with Culatello and parmesan cheese sauce
€ 17 -

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA DI GAMBERI E CHIPS DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
30 MESI*^{1,2,3,4,12,14}

Tagliatelle with shrimp carbonara and 30-month aged Parma ham Chips
€ 20 -

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 -

MINISTRONE 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 -

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 -

FILETTO DI MANZO AI FERRI CON SENAPE AL MIELE E PATATE ARROSTO^{*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)

8.50 €/HG -

GALLETTO ARROSTO ALLE ERBE ED AGRUMI SERVITO CON MISTICANZA E PATATE ARROSTO

Roasted cockerel with herbs and citrus, served with mixed Salad and Roast Potatoes

€ 25 -

FILETTO DI BRANZINO AL CARTOCCIO MEDITERRANEO CON POMODORINI, OLIVE, LIMONE E BASILICO^{*2,4,9,12,14}

Mediterranean-style sea bass "en Papillote"

€ 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, dried 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 (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 -

DOLCI | DESSERTS

TIRAMISU' FATTO IN CASA *1,3,7

Home made Tiramisù

€ 8 -

CANNOLO SICILIANO *1,3,7,8

Sicilian cannolo with ricotta cheese, cacao and candied

€ 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 -

FRAGOLE ZUCCHERO E LIMONE *3, 7, 8

Strawberries with sugar and lemon juice

€ 7 -

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

Mixed fruit salad

€ 8 -

VINI DA MEDITAZIONE | DESSERT WINE

SAUTERNES "CHATEAU DELMOND" 0.75 L

PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYE DONNAFUGATA 0.375 L

MOSCATO DI PANTELLERIA KABIR DONNAFUGATA 0.75 L

MUFFATO DELLA SALA ANTINORI 0.50 L



€ 8

€ 55

€ 8

€ 45

€ 8

€ 45

€ 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.