

RISTORANTE  
AL PARMIGIANO  
CUCINA TIPICA

MENÙ  
FOOD MENU



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

Questi prodotti potrebbero essere congelati/surgelati#  
These products could be frozen#

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

## MENU DEGUSTAZIONE - DELLA TRADIZIONE

MINIMO 2 PERSONE  
MINIMUM 2 PERSONS

### DEGUSTAZIONE DI SALUMI DI PARMA

Prosciutto crudo di Parma 30 mesi, Culatta di Parma 24 mesi, Salame Felino IGP e Strolghino di Culatello  
Selection of Parma cold cuts

### TORTELLI DI ERBETTA\*<sup>1,3,7</sup>

Squared ravioli filled with spinach and Parmigiano-Reggiano cheese

### TAGLIATELLINE AL CULATELLO\*<sup>1,3,7,9,12</sup>

Tagliatelle pasta with Culatello ragù

### PUNTA DI VITELLO RIPIENA ALLA PARMIGIANA CON PATATE ARROSTO\*<sup>1,3,7,9,11</sup>

Veal chest filled with Parmigiano-Reggiano cheese, bread and eggs served with roasted potatoes

### SBRISOLONA CON CREMA INGLESE\*<sup>1,3,5,7,8</sup>

Almond crumble cake served with English Custard sauce

€ 55

Per Persona

Per Persons

## MENU DEGUSTAZIONE - CHEF SELECTION

MINIMO 2 PERSONE  
MINIMUM 2 PERSONS

### BURRATINA MORBIDA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E SENTORE DI LIMONE SU UN LETTO DI COULIS DI POMODORINI E VANIGLIA\*<sup>7</sup>

Burrata cheese with Parma ham and hint of lemon on a bed of cherry tomato and vanilla coulis

### CHICCE DI PATATE AL POMODORO FRESCO, BOTTARGA E LIME\*<sup>1,2,4,7,12,14</sup>

Potato Gnocchi with fresh tomato sauce, roe and lime

### ANOLINI CON PESTO E SCAGLIE DI PARMIGIANO\*<sup>1,3,7,8,9,12</sup>

Anolini pasta filled with cheese and meat, dressed with Pesto sauce and Parma cheese

### SUPREMA DI POLLO CBT CON PAK-CHOI ALLO ZENZERO\*<sup>12</sup>

Chicken breast grilled with ginger Chinese cabbage

### GELATO ALLA CREMA CON CRUMBLE DI MANDORLE E AMARENE\*<sup>1,3,6,7,8,12</sup>

Cream ice-cream with almond crumble cake and sour cherries

€ 55

Per Persona

Per Persons

## ANTIPASTI | STARTERS

### DEGUSTAZIONE DI SALUMI DI PARMA

Prosciutto crudo di Parma 30 mesi, Culatta di Parma 24 mesi, Salame Felino IGP e Strolghino di Culatello  
Selection of Parma cold cuts

€ 18

### PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 30 MESI

Parma ham 30 months

€ 14

### CULATTA DI PARMA 24 MESI

Culatella 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

€ 8

### FOCACCIA FATTA IN CASA<sup>\*1,7,12</sup>

Home-made Focaccia

€ 5

### DEGUSTAZIONE DI PARMIGIANO-REGGIANO STAGIONATURA 12, 24 E 36 MESI CON MOSTARDA DI FRUTTA<sup>\*7,8,12</sup>

Selection of Parmigiano-Reggiano cheese matured 12, 24 and 36 months with mustard

€ 16

### BURRATINA MORBIDA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E SENTORE DI LIMONE SU UN LETTO DI COULIS DI POMODORINI E VANIGLIA<sup>\*7</sup>

Burrata cheese with Parma ham and hint of lemon on a bed of cherry tomato and vanilla coulis

€ 15

### **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 € 8

### CEVICHE DI GAMBERI CON MANGO E MENTA<sup>\*2,4,8,12,14</sup>

Shrimps ceviche with mango and mint

€ 17

### CROSTONE CROCCANTE CON INSALATINA DI POMODORI MOZZARELLA DI BUFALA E TOPPING AL BASILICO<sup>\*1,7,11</sup>

Crispy Crostone with tomato salad buffalo mozzarella and basil topping

€ 14

## PRIMI | MAIN COURSES

### GLI ANOLINI FATTI IN CASA:

ANOLINI IN BRODO\*<sup>1,3,7,9,12</sup>   
Anolini pasta filled with cheese and meat in hen broth  
€ 12

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\*<sup>1,3,7,9,12</sup>  
Anolini pasta filled with cheese and meat dressed with ragù meat  
€ 13

ANOLINI CON PESTO E SCAGLIE DI PARMIGIANO\*<sup>1,3,7,8,9,12</sup>  
Anolini pasta filled with cheese and meat dressed with pesto sauce and Parma cheese  
€ 13

### LE TAGLIATELLINE FATTE IN CASA:

TAGLIATELLINE AL RAGU' DI STROLGHINO \*<sup>1,3,7,9,12</sup>  
Tagliatelle pasta with Strolghino meat ragu  
€ 13


TAGLIATELLINE AL CULATELLO\*<sup>1,3,7,9,12</sup>  
Tagliatelle pasta with Culatello ragù  
€ 14

TAGLIATELLINE AL POMODORO KM 0 - AZ. AGRICOLA SANTA FELICOLA\*<sup>1,3,7,9,12</sup>   
Tagliatelle pasta with fresh tomato sauce from the local factory - Santa Felicola  
€ 13

---

TORTELLI DI ERBETTA\*<sup>1,3,7</sup>   
Squared ravioli filled with spinach and Parmigiano-Reggiano cheese  
€ 13

CHICCE DI PATATE AL POMODORO FRESCO, BOTTARGA E LIME\*<sup>1,2,4,7,12,14</sup>  
Potato Gnocchi with fresh tomato sauce, roe and lime  
€ 15

SPAGHETTONE RUMMO AL PESTO DI PISTACCHIO, BURRATA E GAMBERI\*<sup>1,2,4,7,8,12,14</sup>   
Spaghetti Rummo with pistachios pesto, burrata cheese and shrimps  
€ 16

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

## SECONDI | SECOND COURSES

PUNTA DI VITELLO RIPIENA ALLA PARMIGIANA CON PATATE ARROSTO\*<sup>1,3,7,9,11</sup>  
Veal chest filled with Parmigiano-Reggiano cheese, bread and eggs served with roasted potatoes  
€ 17

ROAST-BEEF DI MANZO CON PATATE ARROSTO  
Roast-Beef with roasted potatoes  
€ 17

SUPREMA DI POLLO A BASSA TEMPERATURA CON PAK-CHOI ALLO ZENZERO\*<sup>12</sup>  
Chicken breast grilled with ginger Chinese cabbage  
€ 17

TAGLIATA DI BLACK ANGUS 300GR CON INSALATA CROCCANTE ALLE ERBE PROVENZALI   
Sliced Beef Angus(300gr) with crunchy salad and vegetables  
€ 25

Il Maître consiglia: Pinot Nero St. Michael-Eppan  
Vino rosso prodotto nei vigneti della più famosa Cantina Cooperativa del Alto Adige fondata nel 1907, ad oggi conta una produzione che supera i 2 milioni di bottiglie annue e più di 380 ettari di vigneti.  
E' un vino strutturato ed elegante con note speziate e sentori di bacche e frutti rossi.  
The Maître recommends: Pinot Nero St. Michael-Eppan  
A red wine produced in the vineyards of the most famous South Tyrolean Cooperative Winery founded in 1907, today it has a production of more than 2 million bottles per year and 380 hectares of vineyards.  
It is a structured and elegant wine with spicy notes and hints of berries and red fruits.  
Cal € 6

SCOTTADITO DI TONNO CON SALSA PONZU E INSALATINA CROCCANTE\*<sup>2,4,10,11,12,14</sup>  
Grilled tuna steak with Ponzu sauce and crunchy row vegetables  
€ 25

VEGAN BURGER \*<sup>1,5,6,10,11,12,13</sup>   
Bun al carbone vegetale con maionese alla soia e curcuma  
Vegan Burger with charcoal sourdough bread, soy mayonnaise and turmeric  
€ 17

HEALTHY SALAD\*<sup>1,7,8,12</sup>   
Misticanza, pomodorini, pere, feta, mais, frutta secca, panna acida e crostini di pane  
Salad with cherry tomatoes, pears, feta cheese, corn, dried fruit, sour cream and bread croutons.  
€ 15

## CONTORNI | SIDE DISHES

VERDURE MISTE AL VAPORE   
Steam mixed vegetables  
€ 6

INSALATA MISTA   
Mixed salad  
€ 6

PAK-CHOI ALLO ZENZERO\*<sup>12</sup>   
Chinese cabbage with ginger  
€ 6

PATATE ARROSTO   
Roasted potatoes  
€ 6

## DOLCI | DESSERTS

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E LIME, CRUMBLE DI MANDORLE E GEL DI FRAGOLE\*<sup>1,3,6,7,8,12</sup>  
White chocolate mousse with lime, almond crumble and strawberries' gel  
€ 8

TIRAMISU' TRADIZIONALE CON SAVOIARDI\*<sup>1,3,7,8</sup>  
Traditional Tiramisù  
€ 7



GELATO ALLA CREMA CON CRUMBLE DI MANDORLE E AMARENE\*<sup>1,3,6,7,8,12</sup>  
Cream ice-cream with almond crumble cake and sour cherries  
€ 6

SBRISOLONA CON CREMA INGLESE\*<sup>1,3,5,7,8</sup>  
Almond crumble cake served with English Custard sauce  
€ 6

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA  
Mixed fruit salad  
€ 8

GELATO\*<sup>3,7,8</sup>  
Ice cream of the day  
€ 6

## 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

RISTORANTE  
**AL PARMIGIANO**  
CUCINA TIPICA