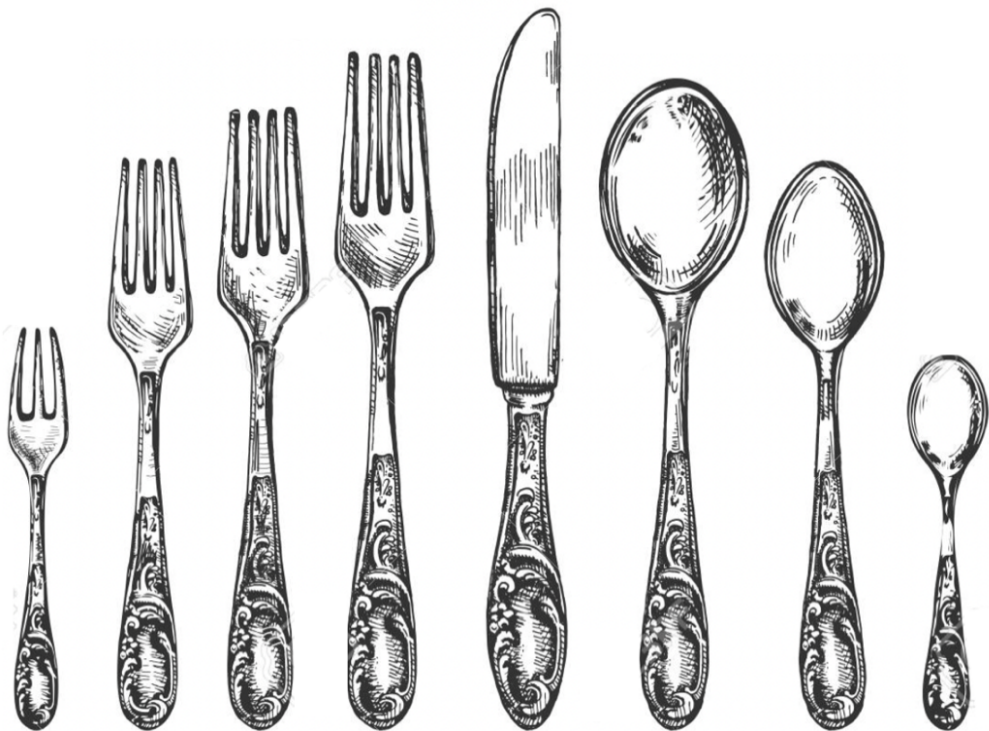


RISTORANTE
AL PARMIGIANO
CUCINA TIPICA

MENU
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

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

COPERTO
Service charge
€ 3 -

I GRANDI CLASSICI -

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA RISERVA 30 MESI E MELONE
Parma ham seasoned 30 months with melon
€ 16-

INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA 
Caprese Salad
€ 15-

GNOCCHI AL PESTO DI BASILICO ^{*1,3,7,8} 
Gnocchi with basil pesto
€ 13-

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

ROAST-BEEF DI MANZO CON PATATE ARROSTO
Roast Beef with roasted potatoes
€ 20-

DISPONIBILI A PRANZO E CENA
AVAILABLE FOR LUNCH AND DINNER

ANTIPASTI | STARTERS

DALLA TRADIZIONE:

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

€ 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

€ 8 -

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 -

PROPOSTE GOURMET:

CARPACCIO DI MANZO CON BURRATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO^{*4,7}

Beef carpaccio with burrata cheese and Cantabrico anchovies

€ 18 -

GAMBERONI IN PADELLA CON AGRUMI E SALSA AL BASILICO^{*2,4,14}



Grilled prawns with citrus and basil sauce

€ 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 -

PRIMI | MAIN COURSES

DALLA TRADIZIONE:

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
€ 13 -

TAGLIATELLE AL RAGU' DI STROLGHINO*^{1,3,7,9,12}

Tagliatelle pasta with Strolghino meat ragù
€ 13 -

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

Tagliatelle pasta with Culatello ragù
€ 15 -

TAGLIATELLE AL POMODORO KM 0 - AZ. AGRICOLA SANTA FELICOLA*^{1,3}



Tagliatelle pasta with fresh tomato sauce from the local factory - Santa Felicola
€ 13 -

ZUPPA DI VERDURE E LEGUMI CON PESTO DI BASILICO FRESCO*^{1,7,8,9}



Vegetable and legume soup with fresh basil pesto
€ 13 -

PROPOSTE GOURMET:

GNOCCHI AL RAGU' BIANCO CON TIMO E LIMONE*^{1,3,7,8,9,12}

Gnocchi with white ragù, lemon and thyme
€ 15 -

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE*^{1,12,14}



Spaghetti with clams
€ 18 -

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^{*1,3,7,9,11}
Veal chest filled with Parmigiano-Reggiano cheese, bread and eggs served with roasted potatoes
€ 17 -

COTOLETTA DI VITELLO CON L'OSSO SERVITA CON INSALATA MISTA E PATATE ARROSTO^{1,3,7}
Veal Milanese cutlet with salad and roasted potatoes
€ 29 -

COSTINE DI MAIALINO LACCATE ALLA -BIRRA BIONDA DI PARMA- CON PATATE ARROSTO^{*12}
Pork ribs lacquered in -Parma blonde beer-with roasted potatoes
€ 20 -

PROPOSTE GOURMET:

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 -

SALMONE COTTO A BASSA TEMPERATURA IN SALSA TERIYAKI CON VERDURE AL VAPORE^{*4,6}
Grilled salmon in teriyaki sauce with steamed vegetables
€ 28 -

INSALATA AL PARMIGIANO^{*1,7} 
Misticanza, pomodorini, scaglie di parmigiano, olive nere, finocchi, agrumi, crostini e bocconcini di mozzarella.
Salad, cherry tomatoes, parmesan flakes, black olives, fennel, citrus fruits, croutons and mozzarella.
€ 15 -

CONTORNI | SIDE DISHES

INSALATA MISTA 
Mixed salad
€ 6 -

VERDURE AL VAPORE 
Steamed vegetables
€ 6 -

PATATE ARROSTO 
Roasted potatoes
€ 6 -

DOLCI | DESSERTS

PANNA COTTA AL COCCO CON SALSA AI FRUTTI ROSSI*^{7,8}



Coconut panna cotta with berry sauce

€ 8 -

TORTA TENERINA AL CIOCCOLATO*^{7,8,12}



Dark chocolate cake

€ 8 -

SBRISOLONA CON CREMA INGLESE*^{1,3,5,7,8}



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 -

GELATO CON FRUTTA FRESCA*^{3,7,8}

Ice cream of the day with fruit salad

€ 8 -

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA



Mixed fruit salad

€ 8 -

VINI DA MEDITAZIONE | DESSERT WINE

SAUTERNES "CHATEAU DELMOND" 0.75 L

PASSITO DI PANTELLERIA DOC FLORIO 0.50 L

MUFFATO DELLA SALA ANTINORI 0.50 L



€ 6

€ 30

€ 8

€ 52

€ 8

€ 55

RISTORANTE
AL PARMIGIANO
CUCINA TIPICA