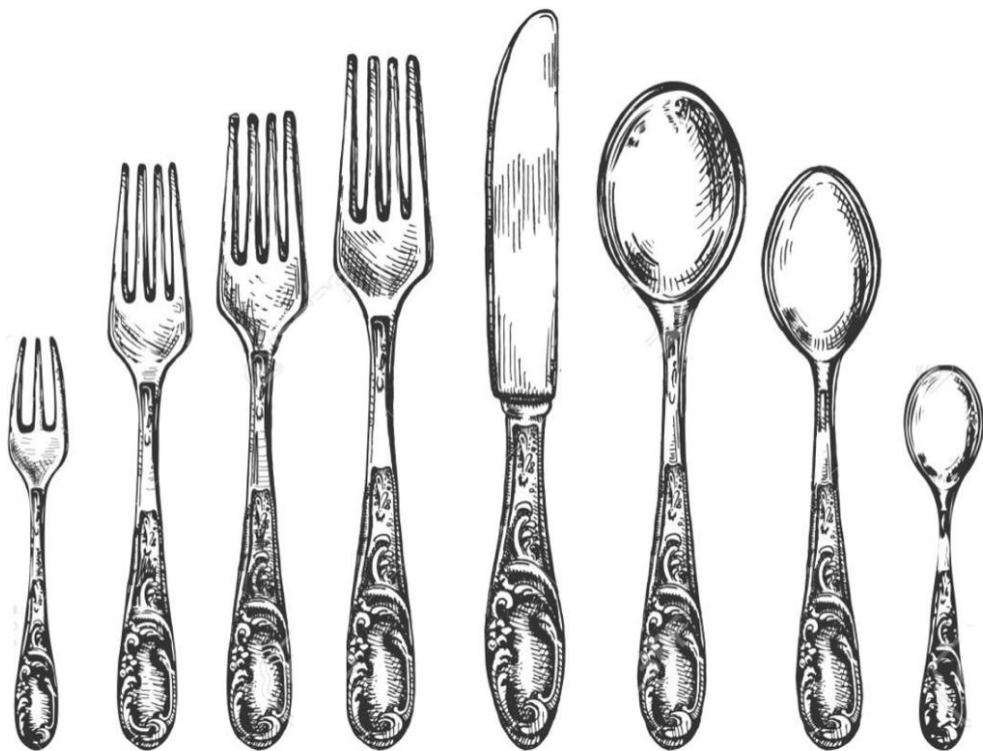


RISTORANTE
AL PARMIGIANO
CUCINA TIPICA

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

APERITIVO DI BENVENUTO – WELCOME COCKTAIL

FLUTE DI BELLAVISTA ACCOMPAGNATO DA AMUSE-BOUCHE A CURA DELLO CHEF
A glass of sparkling Italian wine Bellavista Brut served with amuse-bouche prepared by the Chef

€ 10 -

MENU DEGUSTAZIONE – PARMA E DINTORNI -

FLAN DI ZUCCA CON SPUMA DI MOZZARELLA DI BUFALA E CRUMBLE DI AMARETTI *1,3,7
Pumpkin flan with bufala mozzarella mousse

TAGLIATELLE AI FUNGHI TRIFOLATI E SALSICCIA MANTOVANA *1,3,7,12
Tagliatelle pasta with mushroom and sausages

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

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

€ 50 per persona
€ 50 per person

MENU DEGUSTAZIONE – ECO DEL MARE -

POLPO ARROSTO, CREMA DI CAVOLFIORRE ALLO ZENZERO E OLIVE *2,4,7,14
Roasted octopus, ginger cauliflower cream and olives

RISOTTO CON TARTARE DI GAMBERI E LA SUA BISQUE *2,4,9,12,14
Risotto with prawn tartare and its bisque

TRANCIO DI OMBRINA CON PANATURA ALLE ERBE PROVENZALI CON PAK CHOI AL LIMONE *1,4,8,14

Ombrine fillet gratin with herb served with lemon pak choi

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA
Mixed fruit salad

€ 70 per persona
€ 70 per person

ANTIPASTI | STARTERS

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

€ 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

€ 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

€ 16 -

FOCACCIA FATTA IN CASA^{*1,7}



Home-made Focaccia

€ 5 -

ROLLE' DI FARAONA CON ERBETTA, CASTAGNE E MASCARPONE SU ZULUK DI MELANZANE AFFUMICATE^{*3,7}

Roast chicken rolls with herb, chestnuts and mascarpone cheese on smoked aubergine

€ 20 -

POLPO ARROSTO, CREMA DI CAVOLFIORRE ALLO ZENZERO E OLIVE^{*2,4,7,14}



Roasted octopus, ginger cauliflower cream and olives

€ 20-

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 -

FLAN DI ZUCCA CON SPUMA DI MOZZARELLA DI BUFALA E CRUMBLE DI AMARETTI^{*1,3,7}



Pumpkin flan with bufala mozzarella mousse and almond crumble

€ 15-

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
€ 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 -

TORTELLI DI ERBETTA^{*1,3,7} 
Squared ravioli filled with spinach and Parmigiano-Reggiano cheese
€ 14 -

BOTTONI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI FOIE-GRAS SU FONDUTA DI RAPA ROSA
CREMA DI PARMIGIANO-REGGIANO 24 MESI^{*1,3,7,12}
Squared ravioli filled with foie-gras on a pink turnip fondue and 24-month parmesan cream
€ 20 -

TAGLIATELLE AI FUNGHI TRIFOLATI E SALSICCIA MANTOVANA^{*1,3,7,12}
Tagliatelle pasta with mushroom and sausage
€ 17 -

RISOTTO CON TARTARE DI GAMBERI E LA SUA BISQUE^{*2,4,9,12,14} 
Risotto with prawn tartare and its bisque
€ 20 -

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 -

SPAGHETTI AI TRE POMODORINI^{*1} 
Spaghetti pasta with fresh tomato sauce
€ 14 -

SPAGHETTI AL PESTO DI BASILICO^{*1} 
Spaghetti pasta with basil pesto
€ 13 -

MINISTRONE DI VERDURE CON PANE CASARECCIO^{*1,9} 
Vegetable soup with home-made bread
€ 13 -

SECONDI | SECOND COURSES

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTO

Grilled chicken breast with roasted potatoes

€ 17 -

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

€ 20 -

GUANCIALINO DI MANZO AL LAMBRUSCO CON POLENTA^{*9,11,12}

Stuffed Beef fillet served with polenta

€ 22 -

ROSA DI PARMA CON PATATE ARROSTO^{*7,9,12}

Roasted veal filled with parma ham and parmesan cheese with roasted potatoes

€ 25 -

COTOLETTA DI VITELLO CON L'OSSO SERVITA CON INSALATA MISTA E PATATE ARROSTO^{*1,3,7}

Veal Milanese cutlet with salad and roasted potatoes

€ 30 -

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 -

TRANCIO DI OMBRINA CON PANATURA ALLE ERBE PROVENZALI E PAK CHOI AL LIMONE^{*1,4,8,14}

Ombrine fillet gratin with herb served with lemon pak choi

€ 28-

TOMINO ALLA PIASTRA CON FUNGHI E CROCCANTE DI PANE CARASAU^{*1,7} 

Grilled tomino cheese with mushrooms and carasau bread

€ 16-

INSALATA AL PARMIGIANO^{*1,7,8,12}

Misticanza, pomodorini, tonno, mozzarella di bufala, frutta secca, glassa di aceto balsamico e sfoglia di pane croccante

Salad, cherry tomatoes, tuna, mozzarella, nuts, Balsamic vinegar glaze and crispy bread sheet

€ 20 -

CONTORNI | SIDE DISHES

INSALATA MISTA 

Mixed salad

€ 6 -

PAK CHOI AL VAPORE 

Steamed pak choi

€ 6 -

PATATE ARROSTO 

Roasted potatoes

€ 6 -

POLENTA

Polenta

€ 6 -

DOLCI | DESSERTS

TIRAMISU' ALLA ZUCCA E MANDORLE *1,3,7 
Pumpkin and almond Tiramisu
€ 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 -

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA 
Mixed fruit salad
€ 8 -

GRAN DEGUSTAZIONE
Degustazione di tutti i nostri dessert
Tasting of all our desserts
€ 14 -

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