



CULATELLO DI ZIBELLO DOP € 8,00
Salumificio Ducale

CULATTA REALE € 6,00
Stagionatura 24 mesi

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP € 5,50
Oltre 24 mesi Leporati

SPALLA COTTA DI S. SECONDO € 5,50
Salumificio Fratelli Grossi

PROSCIUTTO COTTO € 5,00
Salumificio Capitelli

COPPA DI PARMA IGP € 5,00
Ferrari Cav. Bruno

SALAME DI FELINO IGP € 5,00
Fereoli Gino & Figlio

MORTADELLA BOLOGNA IGP € 4,00
Due Torri Alcisa

PANCETTA PIACENTINA DOP € 4,00
Salumificio Giordano

Aggiunta di mozzarella 🍷 € 1,00

PANINO CON PESTO DI CAVALLO 🌿🍷🍷 € 8,00
Panino al farro biologico con pesto di cavallo
leggermente condito e maionese senapata

FOCACCIA ROASTBEEF 🌿🍷🍷 € 7,00
Roastbeef, salsa, scaglie di parmigiano, rucola

FOCACCIA VEGETARIANA 🌿 € 6,50
Verdure alla griglia, mozzarella

FOCACCIA VAL PARMA 🌿🍷 € 5,50
Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi
Leporati, ricotta, crema di Parmigiano Reggiano

FOCACCIA PRIMAVERA 🌿🍷 € 5,50
Prosciutto cotto Salumificio Capitelli,
mozzarella, pomodori, insalata

PIADINA REALE 🌿🍷🍷 € 8,50
Culatata Reale, Squacquerone,
acciuغه piccanti Delicius

PIADINA TARO 🌿🍷 € 7,00
Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi Leporati,
squacquerone di Romagna caseificio Mambelli, rucola

PIADINA BAGANZA 🌿🍷🍷 € 7,00
Prosciutto cotto Salumificio Capitelli,
gentilina, stracciatella e noci



1 - SCEGLI



2 - PAGA IN CASSA
E RITIRA IL PAGER



3 - QUANDO IL
PAGER VIBRA



4 - RITIRA
AL BANCO

BUON APPETITO!

LISTA ALLERGENI

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni incrociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11



pesce e prodotti
a base di pesce



molluschi e prodotti
a base di molluschi



latte e prodotti
a base di latte



cereali contenenti
glutine



uova e prodotti
a base di uova



soia e prodotti
a base di soia



anidride solforosa
e solfiti



lupini e prodotti
a base di lupini



semi di sesamo e prodotti
a base di semi di sesamo



frutta a guscio



crostacei e prodotti
a base di crostacei



arachidi e prodotti
a base di arachidi



senape e prodotti
a base di senape



sedano e prodotti
a base di sedano



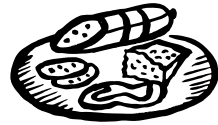
piatti preparati con
materia prima congelata

KM90

RISTOBOTTEGA EMILIANA



MENU'



TAGLIERI

Selezione Silvano Romani

SINGOLI

SPIGAROLI € 14,00
Culatello di Zibello DOP Massimo Spigaroli

LEPORATI € 9,00
Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi Leporati

CULATELLO DI ZIBELLO DOP € 11,00
Salumificio Ducale

CULATTA REALE € 9,00
Stagionatura 24 mesi

SPALLA COTTA DI S. SECONDO € 7,50
Salumificio Fratelli Grossi

PROSCIUTTO COTTO € 7,00
Salumificio Capitelli

COPPA DI PARMA IGP € 7,00
Ferrari Cav. Bruno

SALAME DI FELINO IGP € 7,00
Fereoli Gino & Figlio

MORTADELLA BOLOGNA IGP € 6,50
Due Torri Alcisa

PANCETTA PIACENTINA DOP € 6,50
Salumificio Giordano

MISTI

ZIBELLO 🍷 € 12,00
Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi Leporati, culatello di Zibello DOP Massimo Spigaroli, strolghino Massimo Spigaroli, Parmigiano Reggiano 24 mesi

PARMA € 9,00
Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi Leporati, coppa di Parma IGP Ferrari cav. Bruno, salame di Felino IGP Fereoli, pancetta piacentina DOP Salumificio Giordano

L'AFFUMICATO 🍷 € 12,00
Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi Leporati, burratina affumicata

IL FIORDILATTE 🍷 € 12,00
Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi Leporati, mozzarella fiordilatte

4 PARMIGIANI 🍷 € 9,00
Parmigiano Reggiano: di vacca frisona pezzata Caseificio 2064 stagionatura minima 24 mesi, bianca modenese, rossa reggiana, bruna alpina selezione Montanari & Gruzza accompagnati da gelatina di lambrusco Le Tamerici selezione Silvano Romani

CASARO 🍷 € 9,00
Formaggi freschi e affinati di piccoli produttori artigianali, accompagnati da mostarda di frutta

SALMONE 🐟 € 12,00
Salmone FoodLab con insalatina

TORTA FRITTA 🌿 🍷 € 2,50

GIARDINIERA 🍷 € 5,00



GRIGLIA

Selezione Roberto Trabucchi

TAGLIATA € 16,00
Rib Eye (costata) di scottona, insalata e pomodori

HAMBURGER VEGETARIANO 🌿 🍷 🍴 🍷 € 9,00
Hamburger a base di verdure

HAMBURGER EMILIANO 🌿 🍷 🍴 🍷 € 9,00
Manzetta pezzata rossa, crema di pomodori secchi e parmigiano, cipolle caramellate, insalata, pomodoro, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

STROLBURGER 🌿 🍷 🍴 🍷 € 8,00
Hamburger di strolghino, spinacino saltato, maionese leggera

BATTUTA DI CARNE CRUDA € 11,00
Manzetta di razza piemontese battuta a coltello, insalatina

CARPACCIO DI FASSONA 🍷 € 10,00
Carne cruda di fassona, insalata, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

CARPACCIO DI BRESAOLA 🍷 € 9,00
Con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

ROASTBEEF ALLA PARMIGIANA 🍷 🍴 € 9,00
Con insalata e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

PESTO DI CAVALLO € 9,00



CUCINA

Primi

ANOLINI IN BRODO 🌿 🍷 🍴 🍷 € 9,00
Anolini di carne o di formaggio

TORTELLI DI ERBETTA 🌿 🍷 🍴 🍷 € 9,00
Con burro e Parmigiano Reggiano

TORTELLI DI ZUCCA 🌿 🍷 🍴 🍷 € 9,00
Con burro e Parmigiano Reggiano

BIS DI TORTELLI 🌿 🍷 🍴 🍷 € 10,00
Con burro e Parmigiano Reggiano

LASAGNE 🌿 🍷 🍴 € 8,50
Alla bolognese

GNOCCHI DI PATATE € 8,00
Con sugo del giorno
Per gli allergeni rivolgersi al personale

ZUPPA DEL GIORNO € 7,00
Per gli allergeni rivolgersi al personale

Secondi

STUFATO DI MANZO 🌿 🍷 € 11,00
Con patate

COPPA AL FORNO 🍷 € 10,00
Con patate prezzemolate

MEDAGLIONE FARCITO 🌿 🍷 🍴 € 9,00
Con insalata

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 🌿 🍷 🍴 € 8,50

Insalate e contorni

INSALATONA DI CEREALI € 7,50
Per gli allergeni rivolgersi al personale

INSALATONA DEL CASARO 🍷 🍴 € 7,50
Insalata, radicchio, pere, noci, caciotta di Parma

INSALATONA DI POLLO 🌿 🍷 🍴 🍷 🍴 € 7,50
Insalata, pollo grigliato, pomodorini, crostini croccanti e dressing alla senape

INSALATONA DI TONNO 🐟 € 7,50
Insalata, tonno, carote, pomodorini, mais, olive verdi

INSALATA MISTA € 5,00

VERDURE AL FORNO € 6,00

Menù speciali

MENU' EMILIA 🌿 🍷 🍴 € 14,50
Tortelli di erbetta; tagliere con salame strolghino, Parmigiano Reggiano 24 mesi, torta fritta e acqua (0,5L)

MENU' BIMBI 🌿 🍷 🍴 🍷 € 9,50
Gnocchi di patate al pomodoro; tagliere con mortadella Bologna IGP Due Torri Alcisa, Parmigiano Reggiano 24 mesi e acqua (0,5L)

I Dolci sono esposti al banco Bar