

KM90

RISTOBOTTEGA EMILIANA



MENU'

LISTA ALLERGENI

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni incrociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergiche 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



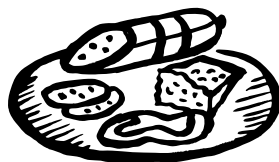
senape e prodotti
a base di senape



sedano e prodotti
a base di sedano



piatti preparati con
materia prima congelata

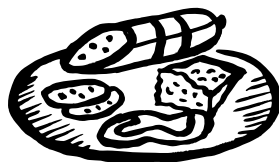


TAGLIERI

Selezione Silvano Romani

SINGOLI

SPIGAROLI	€ 17,00
Culatello di Zibello DOP Massimo Spigaroli	
LEPORATI	€ 11,00
Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati	
CULATELLO DI ZIBELLO DOP	€ 14,00
Salumificio Ducale	
CULATTA REALE	€ 12,00
Stagionatura 24 mesi	
SPALLA COTTA DI S. SECONDO	€ 9,00
Selezione Silvano Romani	
COPPA DI PARMA IGP	€ 8,00
Ferrari Cav. Bruno	
SALAME FELINO IGP	€ 8,00
Selezione Silvano Romani	
PROSCIUTTO COTTO NUSTRÀN	€ 8,00
Cotto lentamente per 24 ore, da suini italiani allevati nella bassa pianura padana	
MORTADELLA BOLOGNA IGP	€ 6,50
Due Torri Alcisa	 Pistacchi
PANCETTA PIACENTINA DOP	€ 6,50
Salumificio Giordano	



TAGLIERI

Selezione Silvano Romani

MISTI

- ZIBELLO** 🍷 € 14,00
Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, culatello di Zibello DOP Massimo Spigaroli, strolghino Massimo Spigaroli, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi
- PARMA** € 12,00
Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, coppa di Parma IGP Ferrari Cav. Bruno, salame Felino selezione Silvano Romani, pancetta piacentina DOP Salumificio Giordano
- NEBBIA** 🍷 Pistacchi € 10,00
Mortadella Bologna IGP, cicciolata, lonza stagionata, ciccioli artigianali
- LA BURRATA** 🍷 € 13,00
Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, burrata
- IL FIORDILATTE** 🍷 € 13,00
Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, mozzarella fiordilatte
- L'AFFUMICATO** 🍷 € 13,00
Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, burratina affumicata
- 4 PARMIGIANI DOP** 🍷 € 10,00
Degustazione di 4 tipologie di Parmigiano Reggiano DOP, servite con gelatina di Lambrusco
- CASARO** 🍷 € 10,00
Formaggi freschi e affinati di piccoli produttori artigianali, accompagnati da mostarda di frutta
- SALMONE** 🐟 € 13,00
Salmone affumicato con insalatina e olio al mandarino
- TORTA FRITTA** 🌿 🍷 🍴 🍷 🍷 € 3,00
- CICCIOLI ARTIGIANALI** € 3,50
- GIARDINIERA ARTIGIANALE** 🍷 € 6,00



GRIGLIA

Selezione Roberto Trabucchi

TAGLIATA € 18,00

Striploin (costata senz'osso) di scottona, insalata, pomodori

HAMBURGER EMILIANO € 11,00

Pane con semi di sesamo, manzetta pezzata rossa, crema di pomodori secchi e Parmigiano Reggiano DOP, cipolle caramellate, insalata, pomodoro, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

HAMBURGER BORGOTARO € 12,00

Pane con semi di sesamo, manzetta pezzata rossa, funghi porcini, crema di gorgonzola al Trebbiano, cavolo rosso

CARBONBURGER DI CAVALLO € 11,00

Pane nero al carbone vegetale con semi di sesamo, hamburger di cavallo, burrata affumicata, rucola, briciole di ciccioli

STROLBURGER € 10,00

Pane con semi di sesamo, hamburger di strolghino, broccoli "Spiert" sott'olio (Casa luorio), maionese alla rapa rossa e olive taggiasche

Chips di patate € 3,00

BATTUTA DI CARNE CRUDA € 11,00

Battuta di manzetta, insalatina

BRESAOLA € 10,00

Con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

ROASTBEEF ALLA PARMIGIANA € 10,00

Con insalata e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

PESTO DI CAVALLO € 9,50

Macinato di cavallo servito crudo



PANINI

Piadine e focacce

CULATELLO DI ZIBELLO DOP	€ 8,00
Salumificio Ducale	
CULATTA REALE	€ 7,00
Stagionatura 24 mesi	
PROSCIUTTO DI PARMA DOP	€ 6,50
Oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati	
SPALLA COTTA DI S. SECONDO	€ 6,00
Selezione Silvano Romani	
PROSCIUTTO COTTO NUSTRÀN	€ 6,00
Cotto lentamente per 24 ore, da suini italiani allevati nella bassa pianura padana	
COPPA DI PARMA IGP	€ 5,50
Ferrari Cav. Bruno	
SALAME FELINO IGP	€ 5,50
Selezione Silvano Romani	
MORTADELLA BOLOGNA IGP Pistacchio	€ 5,00
Due Torri Alcisa	
PANCETTA PIACENTINA DOP	€ 5,00
Salumificio Giordano	
PORCHETTA	€ 9,00
Panino al farro biologico, Porchetta di Ariccia IGP, cipolle e peperoni saltati, maionese, insalata	
PESTO DI CAVALLO	€ 9,00
Panino al farro biologico con pesto di cavallo leggermente condito, maionese senapata	
SPALLA COTTA AFFUMICATA	€ 9,00
Panino al farro biologico, spalla cotta affumicata di maiale bianco autoctono, stracciatella, pomodorini secchi sott'olio (Casa Luorio), cavolo cappuccio	
COTECHINO E SALSA	€ 9,00
Panino al farro biologico, cotechino, salsa rossa	
Aggiunta di mozzarella	€ 1,00

FOCACCE

FOCACCIA ROASTBEEF	€ 7,00
Roastbeef con la sua salsa, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, rucola	
FOCACCIA VEGETARIANA	€ 6,50
Verdure al forno, mozzarella, glassa al balsamico	
FOCACCIA VAL PARMA	€ 6,50
Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, ricotta, crema di Parmigiano Reggiano DOP	
FOCACCIA PRIMAVERA	€ 6,50
Prosciutto cotto Nustràn, mozzarella, pomodori, insalata	

PIADINE

PIADINA REALE	€ 8,50
Culatta Reale, burrata, acciughe piccanti Delicuis	
PIADINA TARO	€ 7,00
Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, squacquerone di Romagna caseificio Mambelli, rucola	
PIADINA MI-BO Pistacchio	€ 7,00
Mortadella Bologna IGP, Gorgonzola dolce DOP, radicchio	
PIADINA BALTICA	€ 9,50
Piadina integrale, salmone affumicato, stracciatella, mela verde e crema di yogurt	



*Primi, secondi,
insalate e menù*

ANOLINI PASTICCIATI	€ 11,00
Al ragù di culatta	
ANOLINI della tradizione parmigiana	€ 11,00
(di stracotto e Parmigiano Reggiano DOP) in brodo	
ANOLINI alla fidentina	€ 11,00
(di Parmigiano Reggiano DOP) in brodo	
TORTELLI DI ERBETTA	€ 11,00
Conditi con burro biologico e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi	
TORTELLI DI ZUCCA	€ 11,00
Conditi con burro biologico e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi	
BIS DI TORTELLI	€ 12,00
Conditi con burro biologico e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi	
LASAGNE	€ 9,50
Alla bolognese	
TAGLIATELLE AL RAGÙ	€ 11,00
ZUPPA DEL GIORNO	€ 8,50
Per gli allergeni rivolgersi al personale	
<hr/>	
GUANCIALINI DI MAIALE CON POLENTA	€ 14,00
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	€ 9,50
POLENTA CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE	€ 9,00
POLENTA CON GORGONZOLA DOLCE DOP	€ 9,00
COTECHINO CON PURE' DI PATATE	€ 9,00
<hr/>	
INSALATONA DEL CASARO Noci	€ 9,00
Insalata, radicchio, pere, caciotta di Parma, noci	
INSALATONA DI POLLO	€ 9,00
Insalata, pollo grigliato, pomodorini, crostini croccanti, dressing alla senape	
INSALATONA DI TONNO	€ 9,00
Insalata, tonno, carote, pomodorini, mais, olive verdi	
INSALATA MISTA	€ 5,00
VERDURE AL FORNO	€ 6,00
PURE' DI PATATE	€ 5,00
<hr/>	
MENU' EMILIA	€ 15,50
Tortelli di erbetta; tagliere con salame strolghino, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, torta fritta e acqua (0,5L)	
MENU' BIMBI	€ 9,50
Gnocchi di patate al pomodoro; tagliere con prosciutto cotto Nustràn, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e acqua (0,5L)	