KM 900

# RISTOBOTTEGA EMILIANA

Gusto emiliano
SILVANO ROMANI
Parma dal 1965

# MENU'

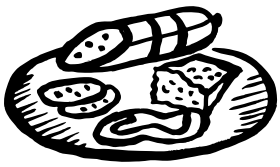
## LISTA ALLERGENI

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. Inoltre gli allergeni indicati si riferiscono agli ingredienti presenti nelle preparazioni. Alcuni prodotti utilizzati possono riportare indicazioni precauzionali del tipo "può contenere tracce di…" per allergie gravi rivolgersi sempre al personale. I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| cereali contenenti glutine (frumento salvo diverse indicazioni) | crostacei e prodotti a base di crostacei | uova e prodotti a base di uova | pesce e prodotti a base di pesce | arachidi e prodotti a base di arachidi | soia e prodotti a base di soia | latte e prodotti a base di latte | frutta a guscio |

| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
|---|---|---|---|---|---|
| sedano e prodotti a base di sedano | senape e prodotti a base di senape | semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | anidride solforosa e solfiti | lupini e prodotti a base di lupini | molluschi e prodotti a base di molluschi |

**a** piatti preparati con materia prima congelata



# TAGLIERI

*Selezione Silvano Romani*

## SINGOLI

**SPIGAROLI** € 18,50
Culatello Riserva Oro Massimo Spigaroli

**LEPORATI** € 12,50
Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati

**CULATELLO DI ZIBELLO DOP** € 16,00
Stagionatura minima 16 mesi

**CULATTA REALE** € 14,00

**SPALLA COTTA DI SAN SECONDO** € 11,00
Selezione Silvano Romani

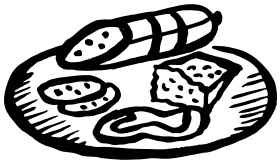
**COPPA DI PARMA IGP** € 8,50
Ferrari Cav. Bruno

**SALAME FELINO IGP** € 8,50
Selezione Silvano Romani

**PROSCIUTTO COTTO NUSTRÀN** € 8,00
Cotto lentamente per 24 ore, da suini italiani allevati nella Bassa Pianura Padana

**MORTADELLA GALLIANI** € 6,50
Artigianquality

**PANCETTA PIACENTINA DOP** € 6,50
Salumificio Grossetti



# TAGLIERI MISTI

*Selezione Silvano Romani*

**RISERVA DEL NORCINO** (7) — **€ 16,00**
Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, culatello Riserva Oro Massimo Spigaroli, strolghino Massimo Spigaroli, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

**PARMA** — **€ 14,00**
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 Grossetti

**LA BUFALA** (7) — **€ 16,00**
Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, mozzarella di bufala

**LA BURRATA** (7) — **€ 14,00**
Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, burrata

**IL FIORDILATTE** (7) — **€ 14,00**
Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, mozzarella fiordilatte

**L'AFFUMICATO** (7) — **€ 14,00**
Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, burratina affumicata

**4 PARMIGIANI DOP** (7) — **€ 10,00**
Degustazione di 4 tipolgie di Parmigiano Reggiano DOP, servite con gelatina di Lambrusco

**CASARO** (7) — **€ 10,00**
Formaggi freschi e affinati di piccoli produttori, accompagnati da mostarda di frutta

**SALMONE** (4) — **€ 14,00**
Salmone affumicato con insalatina e olio al limone

**TORTA FRITTA** (1-7)a — **€ 3,50**

**FOCACCIA CALDA** (1) — **€ 2,50**

**CICCIOLI** — **€ 3,50**

**GIARDINIERA** (9) — **€ 6,00**

**INSALATA RUSSA** (3-4-12) — **€ 4,50**

**OLIVE ALL'ASCOLANA** (1-3-6-7-9-10) — **€ 6,00**

# GRIGLIA

*Selezione Roberto Trabucchi*

## TAGLIATA — € 18,50
Striploin (costata senz'osso) di scottona, insalata, pomodori

## HAMBURGER EMILIANO (1-3-7-9-11) — € 13,00
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 (1-7-11) a — € 14,00
Pane con semi di sesamo, manzetta pezzata rossa, funghi porcini, crema di gorgonzola dolce al cucchiaio, cavolo rosso

## CARBONBURGER DI CAVALLO (1-3-7-10-11) — € 13,00
Pane nero al carbone vegetale con semi di sesamo, hamburger di cavallo, burrata affumicata, rucola, briciole di ciccioli

## HAMBURGER DI BUFALO (1-7-11-12) — € 14,00
Pane alla carota con con semi di sesamo, hamburger di bufalo (az. Agricola il Girasole -RE), insalata, pomodoro, stracciatella affumicata e cipolle caramellate

## HAMBURGER DI STROLGHINO (1-3-7-10-11) — € 12,00
Pane con semi di sesamo, hamburger di strolghino, broccoli "Spiert" sott'olio (Casa Iuorio), mostarda ai lamponi (Le Tamerici), maionese e olive taggiasche

## SVIZZERA ALLA GRIGLIA — € 10,00
Burger di manzetta pezzata rossa alla griglia, servito con insalata e pomodori

## Chips di patate — € 3,00

## BATTUTA DI CARNE CRUDA — € 11,00
Battuta di manzetta, insalata, pomodori

## BRESAOLA (7) — € 11,00
Con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

## ROASTBEEF ALLA PARMIGIANA (1-3-4-7) — € 11,00
Con il suo sugo, insalata e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

## PESTO DI CAVALLO — € 10,00
Macinato di cavallo (servito crudo)

# PANINI

*Piadine e focacce*

**CULATELLO DI ZIBELLO DOP** (1) — **€ 9,00**
Stagionatura minima 16 mesi

**CULATTA REALE** (1) — **€ 8,00**

**PROSCIUTTO DI PARMA DOP** (1) — **€ 8,00**
Oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati

**SPALLA COTTA DI SAN SECONDO** (1) — **€ 7,50**
Selezione Silvano Romani

**PROSCIUTTO COTTO NUSTRÀN** (1) — **€ 6,50**
Cotto lentamente per 24 ore, da suini italiani allevati nella Bassa Pianura Padana

**COPPA DI PARMA IGP** (1) — **€ 6,50**
Ferrari Cav. Bruno

**SALAME FELINO IGP** (1) — **€ 6,50**
Selezione Silvano Romani

**MORTADELLA GALLIANI** (1) — **€ 5,00**
Artigianquality

**PANCETTA PIACENTINA DOP** (1) — **€ 5,00**
Salumificio Grossetti

**PORCHETTA** (1-3-9) — **€ 9,00**
Porchetta di Ariccia IGP, cipolle e peperoni saltati, maionese, insalata

**PESTO DI CAVALLO** (1-3-10) — **€ 9,00**
Pesto di cavallo leggermente condito, maionese senapata

**SPALLA COTTA AFFUMICATA** (1-7) — **€ 9,00**
Spalla cotta affumicata di maiale bianco autoctono, stracciatella, pomodorini secchi sott'olio (Casa Iuorio), carote e insalata

**TRECCIONE AFFUMICATO E PUNTARELLE** (1-3-6-7-10) — **€ 9,00**
Treccione affumicato alla piastra, puntarelle sott'olio e senape al miele

**ROASTBEEF E RUSSA** (1-3-4-10-12) — **€ 9,00**
Roastbeef, insalata russa, rucola

**COTECHINO E MOSTARDA** (1) — **€ 9,00**
Cotechino, mostarda di albicocche (Le Tamerici), verza saltata

Aggiunta di mozzarella (7) — **€ 1,50**

## FOCACCE

**FOCACCIA ROASTBEEF** (1-7-10) — **€ 9,00**
Roastbeef con la sua salsa, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, rucola

**FOCACCIA VAL PARMA** (1-7) — **€ 9,00**
Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, ricotta, crema di Parmigiano Reggiano DOP

**FOCACCIA PRIMAVERA** (1-7) — **€ 8,00**
Prosciutto cotto Nustràn, mozzarella, pomodori, insalata

**FOCACCIA VEGETARIANA** (1-3-7-8) — **€ 7,50**
Verdure al forno, mozzarella, pesto di basilico

## PIADINE

**PIADINA REALE** (1-4-7) — **€ 9,00**
Culatta Reale, burrata, acciughe piccanti Delicius

**PIADINA TARO** (1-7) — **€ 8,50**
Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, squacquerone di Romagna caseificio Mambelli, rucola

**PIADINA BAGANZA** (1-7-8) — **€ 8,00**
Prosciutto cotto Nustràn , gentilina, stracciatella, noci

**PIADINA BERCETO** (1,3,7) a — **€ 9,50**
Piadina integrale, spalla cotta affumicata, scamorza affumicata, porcini, rucola e datterini

# CUCINA

*Primi, secondi, insalate e menù*

**ANOLINI PASTICCIATI** (1-3-7-9) **€ 12,50**
anolini di carne e formaggio con ragù di culatta

**ANOLINI della tradizione parmigiana** (1-3-7-9) **€ 12,50**
(di stracotto e Parmigiano Reggiano DOP) in brodo

**ANOLINI alla fidentina** (1-3-7-9) **€ 12,50**
(di Parmigiano Reggiano DOP) in brodo

**TORTELLI DI ERBETTA** (1-3-7) **€ 12,50**
Conditi con burro biologico e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

**TORTELLI DI ZUCCA** (1-3-7) **€ 12,50**
Conditi con burro biologico e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

**BIS DI TORTELLI** (1-3-7) **€ 13,00**
Conditi con burro biologico e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

**LASAGNE ALLA BOLOGNESE** (1-3-7-9) **€ 12,00**

**TAGLIATELLE AL RAGÙ** (1-3-7-9) **€ 12,50**

**GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO** (1-3-7-9) **€ 9,00**

**ZUPPA DEL GIORNO** **€ 9,00**
per gli allergeni rivolgersi al personale

---

**STRACOTTO DI CAVALLO CON POLENTA** (7-9) **€ 14,50**

**MELANZANE ALLA PARMIGIANA** (1-3-7) **€ 11,50**

**POLENTA con ragù alla bolognese** (9) **€ 10,00**

**POLENTA con gorgonzola dolce DOP** (7) **€ 9,50**

**COTECHINO CON PURE' DI PATATE** (7) **€ 10,00**

---

**INSALATONA DEL CASARO** (7-8) **€ 11,50**
Insalata, radicchio, pere, caciotta di Parma, noci

**INSALATONA DI POLLO** (1-3-4-6-7-9) **€ 11,50**
Insalata, petto di pollo marinato e grigliato, pomodorini, crostini croccanti, dressing alla senape

**INSALATONA DI TONNO** (4-7-11) **€ 12,50**
Insalata , rucola, filetti di tonno sott'olio, petali di cipolle viola in agrodolce, pomodorini secchi, robiola di capra e semi di sesamo

**INSALATA MISTA** **€ 5,00**

**VERDURE AL FORNO** **€ 6,00**

**PURE' DI PATATE** (7) **€ 5,00**

**PATATE AL FORNO** (7) **€ 5,00**

---

**MENU' EMILIA** (1-3-7) **€ 16,80**
Tortelli di erbetta; tagliere con salame strolghino, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, torta fritta e acqua (0,5L)

**MENU' BIMBI** (1-3-7-9) **€ 9,50**
Gnocchi di patate al pomodoro; tagliere con prosciutto cotto Nustràn, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e acqua (0,5L)