

# 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



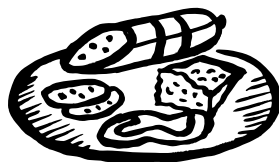
senape e prodotti  
a base di senape



sedano e prodotti  
a base di sedano



piatti preparati con  
materia prima congelata

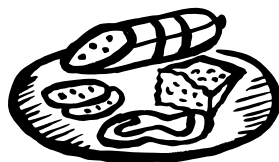


# TAGLIERI

*Selezione Silvano Romani*

## SINGOLI

<b>CULATELLO SLOW FOOD</b>	€ 18,00
Culatello "Terre di Nebbia" stagionatura minima 24 mesi	
<b>LEPORATI</b>	€ 11,50
Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati	
<b>CULATELLO DI ZIBELLO DOP</b>	€ 15,00
Stagionatura minima 18 mesi	
<b>CULATTA REALE</b>	€ 13,00
<b>SPALLA COTTA DI S. SECONDO</b>	€ 9,00
Selezione Silvano Romani	
<b>COPPA DI PARMA IGP</b>	€ 8,00
Ferrari Cav. Bruno	
<b>SALAME FELINO IGP</b>	€ 8,00
Selezione Silvano Romani	
<b>PROSCIUTTO COTTO NUSTRÀN</b>	€ 8,00
Cotto lentamente per 24 ore, da suini italiani allevati nella Bassa Pianura Padana	
<b>MORTADELLA SIMONA</b>	€ 6,50
Artigianquality	 Pistacchi
<b>PANCETTA PIACENTINA DOP</b>	€ 6,50
Salumificio Grossetti	



# TAGLIERI

*Selezione Silvano Romani*

## MISTI

- ZIBELLO** 🍷 € 15,00  
Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, culatello Slow Food "Terre di nebbia" stagionatura minima 24 mesi, strolghino Massimo Spigaroli, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi
- PARMA** € 13,00  
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 BURRATA** 🍷 € 13,50  
Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, burrata
- IL FIORDILATTE** 🍷 € 13,50  
Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, mozzarella fiordilatte
- L'AFFUMICATO** 🍷 € 13,50  
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 limone
- TORTA FRITTA** 🌿🍷🍷 € 3,00
- FOCACCIA CALDA** 🌿 € 2,50
- CICCIOLI ARTIGIANALI** € 3,50
- GIARDINIERA ARTIGIANALE** 🍷 € 6,00
- INSALATA RUSSA** 🌿🍷🥚🐟🥫 € 4,50



# GRIGLIA

*Selezione Roberto Trabucchi*

## **TAGLIATA** € 18,00

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

## **HAMBURGER EMILIANO** € 12,00

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 VICOFERTILE** € 12,00

Pane alla carota, manzetta pezzata rossa, pesto di basilico, mozzarella fiordilatte, zucchine, insalata

## **CARBONBURGER DI CAVALLO** € 12,00

Pane nero al carbone vegetale con semi di sesamo, hamburger di cavallo, burrata, senape, spinacino e capperi disidratati

## **STROLBURGER** € 11,00

Pane con semi di sesamo, hamburger di strolghino, broccoli "Spiert" sott'olio (Casa luorio), mostarda di lamponi (Le Tamerici), maionese e olive taggiasche

## **SVIZZERA ALLA GRIGLIA** € 9,50

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, 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*

<b>CULATELLO DI ZIBELLO DOP</b> 🌿	€ 9,00
Stagionatura minima 18 mesi	
<b>CULATTA REALE</b> 🌿	€ 7,50
<b>PROSCIUTTO DI PARMA DOP</b> 🌿	€ 7,00
Oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati	
<b>SPALLA COTTA DI S. SECONDO</b> 🌿	€ 6,50
Selezione Silvano Romani	
<b>PROSCIUTTO COTTO NUSTRÀN</b> 🌿	€ 6,00
Cotto lentamente per 24 ore, da suini italiani allevati nella Bassa Pianura Padana	
<b>COPPA DI PARMA IGP</b> 🌿	€ 6,00
Ferrari Cav. Bruno	
<b>SALAME FELINO IGP</b> 🌿	€ 6,00
Selezione Silvano Romani	
<b>MORTADELLA SIMONA</b> 🌿 🍷 Pistacchio	€ 5,00
Artigianquality	
<b>PANCETTA PIACENTINA DOP</b> 🌿	€ 5,00
Salumificio Grossetti	
<b>PORCHETTA</b> 🌿 🍷 🍷	€ 9,00
Porchetta di Ariccia IGP, insalata, pomodori, maionese e ketchup dell'orto	
<b>PESTO DI CAVALLO</b> 🌿 🍷 🍷	€ 9,00
Pesto di cavallo leggermente condito, maionese senapata	
<b>SPALLA COTTA AFFUMICATA</b> 🌿 🍷	€ 9,00
Spalla cotta affumicata di maiale bianco autoctono, stracciatella, pomodorini secchi sott'olio (Casa luorio), carote e insalata	
<b>TRECCIONE AFFUMICATO E PUNTARELLE</b> 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷	€ 9,00
Treccione affumicato alla piastra, puntarelle sott'olio e senape al miele	
<b>ROASTBEEF E RUSSA</b> 🌿 🍷 🐟 🍷	€ 9,00
Roastbeef e insalata russa	
Aggiunta di mozzarella 🍷	€ 1,50

## FOCACCE

<b>FOCACCIA ROASTBEEF</b> 🌿 🍷 🍷	€ 8,00
Roastbeef con la sua salsa, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, rucola	
<b>FOCACCIA VEGETARIANA</b> 🌿 🍷 🍷 🍷	€ 7,50
verdure alla griglia, mozzarella, pesto di basilico	
<b>FOCACCIA VAL PARMA</b> 🌿 🍷	€ 7,50
Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, ricotta, crema di Parmigiano Reggiano DOP	
<b>FOCACCIA PRIMAVERA</b> 🌿 🍷	€ 7,00
Prosciutto cotto Nustràn, mozzarella, pomodori, insalata	

## PIADINE

<b>PIADINA REALE</b> 🌿 🍷 🐟	€ 8,50
Culatta Reale, burrata, acciughe piccanti Delicuis	
<b>PIADINA TARO</b> 🌿 🍷	€ 7,50
Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, squacquerone di Romagna caseificio Mambelli, rucola	
<b>PIADINA BAGANZA</b> 🌿 🍷 🍷 Noci	€ 7,50
Prosciutto cotto Nustràn, gentilina, stracciatella, noci	
<b>PIADINA BALTICA</b> 🌿 🍷 🐟	€ 9,50
Piadina integrale, salmone affumicato, stracciatella, patata schiacciata, panna acida e semi di lino	



**ANOLINI ESTIVI** 🌿🍄🥚🍌🍷 € 11,50

Anolini di carne e formaggio con pesto di rucola, pomodorini, crema di ricotta di montagna e Parmigiano Reggiano DOP (serviti freddi)

**ANOLINI della tradizione parmigiana** 🌿🍄🥚🍌 € 11,50

(di stracotto e Parmigiano Reggiano DOP) in brodo

**ANOLINI alla fidentina** 🌿🍄🥚🍌 € 11,50

(di Parmigiano Reggiano DOP) in brodo

**TORTELLI DI ERBETTA** 🌿🍄🥚 € 11,50

Conditi con burro biologico e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

**TORTELLI DI ZUCCA** 🌿🍄🥚 € 11,50

Conditi con burro biologico e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

**BIS DI TORTELLI** 🌿🍄🥚 € 12,50

Conditi con burro biologico e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

**LASAGNE ALLA BOLOGNESE** 🌿🍄🥚🍌 € 11,00

**TAGLIATELLE AL RAGÙ** 🌿🍄🥚🍌 € 11,50

**INSALATA DI RISO O CEREALI** (a rotazione) € 9,50

(per gli allergeni rivolgersi al personale)

---

**CARPACCIO DI LONZA DI MAIALE** 🍌🥚🐟🍷 € 13,00

con salsa tonnata

**MELANZANE ALLA PARMIGIANA** 🌿🍄🍌 € 10,50

**CAPRESE CLASSICA** 🍌 € 9,00

Mozzarella fiordilatte, pomodori, basilico

---

**INSALATONA ESTIVA** 🍌 € 10,00

Insalata, pomodori, cetrioli, stracciatella di burrata, olive taggiasche, semi di papavero

**INSALATONA DI POLLO** 🌿🍄🍌🍷 € 10,00

Insalata, spinacino, petto di pollo, puntarelle sott'olio, pomodorini rossi e gialli, semi di lino e salsa leggera ai peperoni

**INSALATONA DI TONNO** 🐟🍌🍷 € 10,50

Insalata, rucola, filetti di tonno sott'olio, petali di cipolle viola in agrodolce, pomodorini secchi, robiola e semi di sesamo

**INSALATONA DI BACCALA'** 🐟 € 12,00

Insalata, rucola, ceci, baccalà, carote viola, pomodorini gialli, citronette

**INSALATA MISTA** € 5,00

**VERDURE ALLA GRIGLIA** € 6,00

**PURE' DI PATATE** 🍌 € 5,00

---

**MENU' EMILIA** 🌿🍄🥚 € 16,50

Tortelli di erbetta; tagliere con salame strolghino, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, torta frita 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)