

il RISTORANTE EMILIANO

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.
I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:



pesce e prodotti
a base di pesce



uova e prodotti
a base di uova



molluschi e prodotti
a base di molluschi



soia e prodotti
a base di soia



latte e prodotti
a base di latte



anidride solforosa
e solfiti



cereali contenenti
glutine



lupini e prodotti
a base di lupini



frutta a guscio



semi di sesamo e prodotti
a base di semi di sesamo



crostacei e prodotti
a base di crostacei



senape e prodotti
a base di senape



arachidi e prodotti
a base di arachidi



sedano e prodotti
a base di sedano



a seconda della stagionalità e reperibilità alcune materie
prime utilizzate possono essere surgelate o congelate



Gustav Klimt - Faggeto I - 1902 - olio su tela

ANTIPASTI

Tartare di manzetta, crema di olive taggiasche e ricotta, pesto di basilico e pomodorini confit (14)



Millefoglie croccante con ricotta di montagna, zucchine marinate,
crema di zucchine e il suo fiore in pastella (12)



Trancetto di salmone scottato, chutney alle albicocche, pinoli tostati e robiola (14)



TAGLIERI
SELEZIONE SILVANO ROMANI

Cestino di torta frita per accompagnare i nostri taglieri (3,5)



Culatello di Zibello Oro DOP, Massimo Spigaroli (19)

Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi, Prosciuttificio Leporati (12,5)

Spalla cruda selezione Silvano Romani, stagionatura minima 24 mesi (13,5)

Spalla cotta di San Secondo selezione Silvano Romani, servita calda con giardiniera 🌿 (13)

NORCINO (16,5)

Culatello di Zibello Oro DOP, Massimo Spigaroli, spalla cruda selezione Silvano Romani oltre 24 mesi,
salame strolghino Massimo Spigaroli, coppa artigianale di montagna dell'alta Val Nure (PC)

KM90 (15)  

Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, salame strolghino Massimo Spigaroli,
mortadella "Simona" Artigianquality, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

VIA FRANCIGENA (14)

Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, pancetta piacentina DOP riserva,
coppa di Parma IGP Ferrari cav. Bruno, salame Felino IGP lunga stagionatura selezione Silvano Romani

FIDENZA (2 porzioni) (24) 

Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, culatta Reale, salame Felino IGP lunga stagionatura
selezione Silvano Romani, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

SUPER MAGNUM (4 porzioni) (48) 

Prosciutto di Parma DOP oltre 24 mesi Prosciuttificio Leporati, Culatello di Zibello Oro DOP, Massimo Spigaroli,
pancetta piacentina DOP riserva,
salame Felino IGP lunga stagionatura selezione Silvano Romani,
coppa di Parma IGP Ferrari Cav. Bruno, mortadella "Simona" Artigianquality

LE 4 IDENTITÀ DEL PARMIGIANO (10)  

4 tipologie di Parmigiano Reggiano DOP stagionatura minima 24 mesi :

vacca frisona, bruna, rossa reggiana e pezzata rossa italiana (biologico, di montagna, prodotto nell'Appennino Reggiano)

Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (3) 

Giardiniera artigianale selezione Silvano Romani (6) 🌿

Ciccioli artigianali (3,5)

Mozzarella di bufala (campana DOP o Mozzarella di latte di bufala di Battipaglia, secondo disponibilità giornaliera) (9) 

Selezione di formaggi di capra dell'az. Agricola Capriss (Alseno PC) con mostarda di frutta (12)   



PASTA FRESCA E PRIMI

Tortelli d'erbetta e ricotta alla parmigiana,
conditi con burro biologico da latte di vacca rossa reggiana e bruna alpina
dell'Az. Agricola La Villa (Urzano - PR) e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (12)



Tortelli con la zucca di Parma,
conditi con burro biologico da latte di vacca rossa reggiana e bruna alpina
dell'Az. Agricola La Villa (Urzano - PR) e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (12)



Bis di tortelli (erbetta e zucca)
conditi con burro biologico da latte di vacca rossa reggiana e bruna alpina
dell'Az. Agricola La Villa (Urzano - PR) e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (12)



Anolini della tradizione parmigiana (di stracotto e Parmigiano Reggiano DOP) in brodo (12)



Anolini alla fidentina (di Parmigiano Reggiano DOP) in brodo (12)



Tortellini emiliani, fonduta e cialda di Parmigiano Reggiano DOP (13)



Tagliatelle alle ortiche con ragù bianco di cortile (anatra, gallina, coniglio) (14)



Risotto ai tre pomodori (Riso Carnaroli Riserva San Massimo), bufala affumicata,
polvere di limone nero e olio al basilico (14)



Gnocchetti di patate con ragù di polpo, melanzane e corallo di olive taggiasche (14)





SECONDI

I bolliti e le loro salse (19)



Filetto di cavallo (servito al sangue) della Macelleria Equina Da Saulle dal 1950 (Fidenza),
carote viola, salsa ai peperoni e patate schiacciate (22)



Petto d'anatra giovane, pesca nettarina spadellata, salsa ai frutti rossi e
mostarda di lamponi Le Tamerici (MN) (19)



Costine di maiale cotte a bassa temperatura con patate al forno (15)

Cubi di tonno scottato, sedano rapa, capperi e spinacino (18)



Insalata di spinacini, coniglio in oliocottura, mela annurca e dressing al miele (13)



GRIGLIA

SELEZIONE ROBERTO TRABUCCHI

sempre accompagnata dalle nostre patate al forno

Tagliata di Rib-eye di manzetta (22)

Picanha di scottona (19)

Fiorentina di scottona (6,8€ / hg)

Tomahawk di Scottona Black Angus (6,5€ / hg)

Costata di cavallo della macelleria Equina da Saulle dal 1950 (Fidenza) *secondo disponibilità settimanale* (5,5€ / hg)

Diaframma di cavallo della macelleria Equina da Saulle dal 1950 (Fidenza) *secondo disponibilità settimanale* (16)



CONTORNI

Patate al forno / Catalogna saltata / Purè di patate / Insalata mista (5)





DOLCI

Il nostro gelato artigianale alla crema antica con mandorle al caramello salato e saba (6)



Il nostro gelato artigianale allo zabaione con briciole di sbrisolona (6)



Il nostro gelato artigianale alla crema antica con frutta fresca (6)



Sbrisolona e zabaione (6)



Tiramisù di Casa Romani (6)



Zuppa Inglese (6)

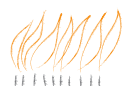


Macedonia di frutta fresca (5)

Torte della credenza con zabaione (da condividere) (8)



VINI DA DESSERT E FINE PASTO PROPOSTE AL CALICE



MOSTO D'UVA PARZIALMENTE RIFERMENTATO

EMILIA IGT MALVASIA E MOSCATO

Mosto parzialmente fermentato, leggero e molto profumato.

CARRA

Parma

Bottiglia Calice

(16)

EMILIA IGT MOSCATO

Profumato e leggero: sa di pomeriggio d'estate. Poco alcol, tantissimo piacere.

LAMORETTI

Parma

(18)

EMILIA IGT ZOE

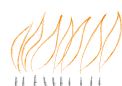
La Malvasia come prima dell'industria: poco alcol, un filo di zucchero residuo, tanto gusto.

CAMILLO DONATI

Parma

(20)

(4)



PASSITI

EMILIA IGT MALVASIA PASSITA VINO DEL VOLTA

Malvasia sovramatura e appassita. Vinificazione naturale in botti. Gran vino, intenso e complesso.

LA STOPPA

Piacenza

(38)

(7)

EMILIA IGT PASSITO ROSSO VINO DEL CAMPO

Bonarda vendemmia tardiva vinificata in botti. Ricca e avvolgente.

LAMORETTI

Parma

(38)

EMILIA IGT MALVASIA PASSITA STRADORA

Malvasia appassita, leggermente macerata. Produttore naturale. Piena e ricca, ma molto fresca.

QUARTICELLO

Reggio Emilia

(36)

BIRRE ARTIGIANALI
BIRRIFICIO FARNESE - FONTEVIVO - PR

BOTTIGLIE 33 cl. Chica - Blonde Ale {5}

Calumet - American Pale Ale {5}

Bianca Spina - Blanche Ale {5}

Pasha' - Indian Pale Ale {5}

Graal - Belgian Strong Ale {6}

BOTTIGLIE 75 cl. Chica - Blonde Ale {12}

Calumet - American Pale Ale {12}



ACQUA

Acqua minerale naturale o frizzante PLOSE 75cl {2,5}



BEVANDE

Bevande artigianali biologiche PLOSE {4}



CAFFE'

TORREFAZIONE LADY CAFFE' - S. SECONDO - PR

San Rafael Tarrazu (Costa Rica)

servito con l'originale tenerina biologica ferrarese della storica cioccolateria Rizzati {2}



Pane e coperto {2}