

DAL 1966
PARMAMENÙ
Famiglia Carpanese
BOTTEGA, OSTERIA & AZIENDA AGRICOLA

HOSTARIA E BOTTEGA

Il nostro territorio, la nostra dispensa



Segui il trattorino rosso!

scoprirai i piatti preparati con le materie prime prodotte nella nostra
azienda agricola come le farine, il vino, l'olio e il miele.

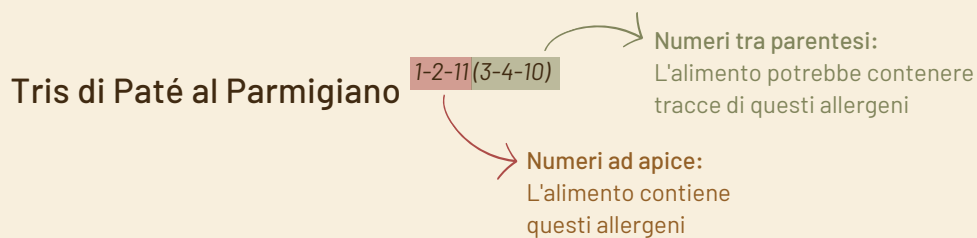
Sosteniamo la biodiversità e vogliamo condividere con te i sapori autentici della nostra terra,
disponibili nei nostri ristoranti e botteghe.

ELENCO ALLERGENI

1		Cereali contenenti glutine grano, orzo, farro, segale, avena, kamut e ibridati	2		Latte
3		Soia	4		Senape
5		Sedano	6		Uova
7		Molluschi	8		Arachidi
9		Pesce	10		Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci, noci pecan, noci brasiliane, anacardi e pistacchi
11		Anidride solforosa e solfiti	12		Crostacei
13		Semi di sesamo	14		Lupini

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta

Come leggere gli allergeni



In caso di allergie e/o intolleranze, informare lo staff di sala al momento dell'ordinazione

Scan the QR code
to download the menu
in English



LA SALUMERIA



Il tipico antipasto emiliano

Torta fritta¹⁻²⁻⁸⁻¹⁰

PICCOLO GRANDE

3,00 5,00

Tigelle¹⁻²

2,50 5,00

I nostri taglieri

CLASSICO GRANDE

Lo Scrigno della Famiglia Carpanese...

Eccellenze Emiliane²⁻¹¹

29,00

Culatello di Zibello DOP a lenta stagionatura, Prosciutto di Parma DOP 30 mesi, Coppa Piacentina DOP dolce, Salame Nostrano, Strolghino, Pancetta DOP di Piacenza, serviti con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi Vacca Rossa, crema di Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi, miele di nostra produzione



Suggeriti: • **Vino:** *Vecchia Modena - Cleto Chiarli*
On Attend Les Invités - Luretta

• **Birra:** *Vartis (Keller Bionda) - Malatempora, Parmamenù*

Tagliere di Salumi misti, le nostre Eccellenze 15,00 23,00

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Coppa Piacentina DOP, Salame Nostrano, Mortadella IGP e Pancetta DOP di Piacenza



Suggeriti: • **Vino:** *Sabitu - Oinoe, La Città del Vino*
Rubina Brut - Monte delle Vigne

• **Birra:** *Vartis (Keller Bionda) - Malatempora, Parmamenù*
La Fragrante (stile Blanche) - Malatempora, Parmamenù

Tagliere di Prosciutto di Parma DOP 24 mesi 13,00 21,00

salato e massaggiato a mano come una volta



Suggeriti: • **Vino:** *Terre del Principe - Vigneti Calzetti*
Colle Belvedere - Umberto Cesari

• **Birra:** *Vartis (Keller Bionda) - Malatempora, Parmamenù*

Il profumo di Parma

Tagliere di Prosciutto di Parma DOP Riserva 15,00 23,00

la nostra Riserva Prosciutto di Parma DOP stagionato 30 mesi



Suggeriti: • **Vino:** *Principessa - Luretta*

Prospera, Malvasia - Malatempora, Parmamenù

• **Birra:** *Vartis (Keller Bionda) - Malatempora, Parmamenù*

La Fragrante (stile Blanche) - Malatempora, Parmamenù




LA SALUMERIA

CLASSICO GRANDE

Tagliere di Culatello di Zibello DOP 17,00 28,00


servito con riccioli di burro come da tradizione

 **Suggeriti:** • **Vino:** Cerioli X Brut - Oinoe, La Città del Vino
Costa di Rose - Umberto Cesari

• **Birra:** La Fragrante (stile Blanche) - Malatempora, Parmamenu

Tagliere di Prosciutto di Parma DOP e
Culatello di Zibello DOP 15,00 24,50

servito con riccioli di burro come da tradizione

 **Suggeriti:** • **Vino:** Malvasia - Monte delle Vigne
Reinardo, Lambrusco - Malatempora, Parmamenu

• **Birra:** La Fragrante (stile Blanche) - Malatempora, Parmamenu

Aggiunta di Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP² 4,00
Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, aggiunta a tagliere

Rendi unico il tuo tagliere

Selezione Parmamenu²⁻⁵⁻¹¹ 9,00
scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Paté al
Parmigiano Reggiano DOP, giardiniera e salsa rossa
di nostra produzione

Salse di nostra produzione⁵⁻¹¹ 8,00
giardiniera, salsa rossa e salsa verde

CLASSICO GRANDE

Paté al Parmigiano Reggiano DOP¹⁻²⁻¹¹ 4,00 6,00
servito con crostini caldi

Tris di Paté al Parmigiano Reggiano DOP¹⁻²⁻¹¹⁽³⁻⁴⁻¹⁰⁾ 11,00
classico, al tartufo e al peperoncino, servito con crostini caldi

Giardiniera di verdure di nostra produzione⁵⁻¹¹ 4,00 7,00

Composta di cipolle di nostra produzione 4,00 7,00

Mostarda di frutta⁴⁻¹¹ 4,00 7,00

La nostra crema
al Parmigiano Reggiano DOP



LA SALUMERIA

Conosci il Parmigiano Reggiano?



Suggeriti:

- **Vino:** Prospera, Malvasia - Malatempora, Parmamenù
Otello NerodiLambrusco 1813 - Cantine Ceci
Ombrasenzombra, Sauvignon - La Tosa
Pinot Nero - Podere la Rugiada
- **Birra:** Una Birra Chiara ad Alta fermentazione

Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi ²⁻¹¹ con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi	8,00
Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP Vacche Brune 24 mesi ²⁻¹¹ con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi	9,00
Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP Vacche Rosse 24 mesi ²⁻¹¹ con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi	10,00

Le nostre degustazioni



Suggeriti:

- **Vino:** Cerioli Rosè Zero Nature - Oinoe, La Città del Vino
Concerto, Lambrusco - Medici Ermete
Colle del Re - Umberto Cesari
Volfango, Rosso Emilia IGP - Malatempora, Parmamenù

Degustazione di Parmigiano Reggiano DOP 24, 30, 36 mesi ²⁻¹¹ crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi, miele, salsa di fichi all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi	14,00
---	-------

Degustazione di Grandi formaggi di nostra selezione ²⁻¹¹ Pecorino, formaggio di capra, caciotta, paté al Parmigiano Reggiano DOP, serviti con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi, miele, salsa di fichi all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi	14,00
---	-------



usiamo solo farine della
nostra azienda agricola

I PRIMI

I classici emiliani



Tortelli di ricotta e spinaci* 1-2-6

12,50

mantecati al burro fuso, salvia e Parmigiano Reggiano DOP



Suggeriti: • **Vino:** Cervasio, Malvasia Ferma - Malatempora, Parmamenù
Riovalli, Lambrusco - Monte delle Vigne



Tortelli di zucca* con pasta di salame 1-2-6-10-11

12,50

con ripieno di zucca e amaretti, mantecati al burro fuso, Parmigiano Reggiano, nocciole e pasta di Salame



Suggeriti: • **Vino:** Reinardo, Lambrusco - Malatempora, Parmamenù
Selin dl'Armari - Luretta
• **Birra:** Vartis (Keller Bionda) - Malatempora, Parmamenù



Bis di tortelli 1-2-6-10-11

13,00

tortelli di ricotta e spinaci e di zucca*, mantecati al burro fuso e Parmigiano Reggiano DOP



Suggeriti: • **Vino:** Una Rosa è - Oinoe, La Città del Vino
Sorriso di Cielo - La Tosa
• **Birra:** Vartis (Keller Bionda) - Malatempora, Parmamenù



Anolini al Parmigiano Reggiano DOP 1-2-5-6

14,00

saltati in crema di Parmigiano Reggiano con cialda croccante



Suggeriti: • **Vino:** Marcello, Lambrusco - Cantine Ariola
Cervasio, Malvasia Ferma - Malatempora, Parmamenù
• **Birra:** Vartis (Keller Bionda) - Malatempora, Parmamenù



Tagliatelle al ragù* dell'Hostaria 1-2-5-6-11

13,50



Suggeriti: • **Vino:** Fiore di Bosco, Lambrusco Emilia - Vigneti Calzetti
Il Chiuso - Monte delle Vigne
• **Birra:** La Mata (Ipa ambrata) - Malatempora, Parmamenù



Lasagne gratinate alla Bolognese 1-2-5-6-11

12,00

preparate secondo la classica ricetta emiliana con ragù e besciamella



Suggeriti: • **Vino:** Prospera, Malvasia frizzante - Malatempora, Parmamenù
Ginestra, Malvasia ferma - Monte delle Vigne



*Parma Menu vi propone ogni giorno la tradizione Emiliana. Per questo, in alcuni periodi dell'anno, in base alla stagionalità e alla disponibilità del mercato, utilizziamo materie prime surgelate di alta qualità

I PRIMI

La tradizione, a modo nostro




Risotto alla Parmigiana¹⁻²⁻⁵⁻⁶⁻¹¹ 14,00

mantecato con burro e Parmigiano Reggiano DOP, servito con cialda di Parmigiano Reggiano DOP


 **Suggeriti:** • **Vino:** *Magno, Spumante Brut - Oinoe, La Città del Vino Cervasio, Malvasia Ferma - Malatempora, Parmamenù*

Risotto al Lambrusco¹⁻²⁻⁵⁻⁶⁻¹¹ 14,50

mantecato con burro e Parmigiano Reggiano DOP, servito con riduzione di Lambrusco Tetenju, primo Lambrusco fermo DOC di Parma di nostra produzione, e crumble croccante di Parmigiano Reggiano DOP

 **Suggeriti:** • **Vino:** *Bocanegra, Lambrusco - Oinoe, La Città del Vino Boccadirosa - Luretta*
• **Birra:** *Vartis (Keller Bionda) - Malatempora, Parmamenù*


Spaghetti al pomodoro e basilico fresco¹⁽³⁻⁴⁾ 13,00

 **Suggeriti:** • **Vino:** *Brezza di Monte, Malvasia ferma - Oinoe, La Città del Vino Quercioli, Lambrusco - Medici Ermete*

Le nostre specialità al Culatello di Zibello


Tagliatelle alla Carbonara di Culatello di Zibello DOP¹⁻²⁻⁶ 14,50

omaggio alla ricetta proposta da Luigi Veronelli, quindi con un poco di panna fresca e tanto Parmigiano. Ovviamente Culatello al posto del guanciale. Luigi Carancina e Luigi Veronelli, "La Grande Cucina" nel 1960

 **Suggeriti:** • **Vino:** *Reinardo, Lambrusco - Malatempora, Parmamenù Luna Selvatica - La Tosa*
• **Birra:** *La Fragrante (Stile Blanche) - Malatempora, Parmamenù*


Rigatoni all'amatriciana di Culatello di Zibello DOP¹⁻¹¹ 14,50

la rivisitazione di Parma di un grande classico italiano, con Culatello di Zibello DOP e Prosciutto di Parma DOP

 **Suggeriti:** • **Vino:** *Brezza di monte, Barbera - Oinoe, La Città del Vino Rosso Fermo - Monte delle Vigne*

Risotto al Culatello di Zibello DOP¹⁻²⁻⁵⁻⁶⁻¹¹ 14,50

risotto Carnaroli mantecato con burro e Parmigiano, arricchito da petali di Culatello di Zibello DOP e servito con cialda di Parmigiano e delicata rosa di Culatello

 **Suggeriti:** • **Vino:** *Reinardo, Lambrusco - Malatempora, Parmamenù Volfango, Rosso Emilia - Malatempora, Parmamenù*
• **Birra:** *La Fragrante (Stile Blanche) - Malatempora, Parmamenù*

I SECONDI

Dalla cucina


Tagliata di Manzo²⁻¹¹ 21,50

con misticanza, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi

 **Suggeriti:** • **Vino:** Rosso di Parma - Oinoe, La Città del Vino Nabucco - Monte delle Vigne


Cheeseburger di Razza Romagnola¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻¹¹⁻¹³⁽⁹⁾ 16,00

con lattuga, pomodoro, salsa tartara, pane tostato, Culatello di Zibello DOP croccante e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

 **Suggeriti:** • **Vino:** Volfango, Rosso Emilia - Malatempora, Parmamenù Cà Grande, Sangiovese - Umberto Cesari
• **Birra:** La Fragrante (Stile Blanche) - Malatempora, Parmamenù La Mata (Ipa Ambrata) - Malatempora, Parmamenù


Hamburger con medaglione panato di verdure ripieno di scamorza filante¹⁻²⁻⁶⁽³⁻⁴⁾ 15,00

accompagnato da insalata, pomodoro e maionese, servito con patatine fritte

 **Suggeriti:** • **Vino:** Pantera - Luretta Gutturnio Superiore - Luretta
• **Birra:** La Fragrante (Stile Blanche) - Malatempora, Parmamenù La Mata (Ipa Ambrata) - Malatempora, Parmamenù

Stinco di Maiale alla Birra Vartis¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻¹¹⁻¹³⁽⁹⁾ 15,00


accompagnato da patate al forno

 **Suggeriti:** • **Vino:** Il Fusto, Gutturnio Superiore - Podere La Rugiada Moma, Sangiovese - Umberto Cesari
• **Birra:** La Fragrante (Stile Blanche) - Malatempora, Parmamenù La Mata (Ipa Ambrata) - Malatempora, Parmamenù

Dalla salumeria


Bresaola della Valtellina IGP²⁻¹⁰ 15,00

servita con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, noci e miele

 **Suggeriti:** • **Vino:** Colle del Re - Umberto Cesari Tetenju, Lambrusco Fermo - Malatempora, Parmamenù
• **Birra:** Vartis (Keller Bionda) - Malatempora, Parmamenù

Prosciutto Crudo di Parma DOP e Mozzarella di Bufala DOP² 15,00

con mozzarella di bufala da 125g

 **Suggeriti:** • **Vino:** Prospera, Malvasia frizzante - Malatempora, Parmamenù Rubina Brut - Monte delle Vigne
• **Birra:** Vartis (Keller Bionda) - Malatempora, Parmamenù

La nostra idea di Hamburger

VEGETARIANO 




I SECONDI

I contorni

Patate al forno al rosmarino	5,00
Patatine fritte in olio vegetale* ⁸⁻¹⁰	5,00
Insalata verde	5,00
Verdure grigliate	7,00
Salsa rossa di nostra produzione ¹¹	3,00
Salsa verde di nostra produzione ⁵⁻¹¹	3,00
Giardiniera di nostra produzione ⁵⁻¹¹	7,00
Composta di cipolle di nostra produzione ¹¹	4,00

Le insalate

 **Suggeriti:** • **Vino:** *Sabitu - Oinoe, La Città del Vino*
Ginestra, Malvasia ferma - Monte delle Vigne
• **Birra:** *Vartis (Keller Bionda) - Malatempora, Parmamenù*

La Croccante di Culatello di Zibello DOP ²⁻⁵⁻¹⁰ 14,50
misticanza, carote, sedano, Culatello di Zibello DOP, lamelle di
Parmigiano Reggiano DOP

VEGETARIANO 

La Deliziosa di Bufala DOP ¹⁻² 13,50
lattuga, rucola, pomodoro, finocchi e Mozzarella di Bufala DOP da 125g

Cesar Salad con scaglie di Parmigiano
Reggiano DOP ¹⁻²⁻⁶⁻⁹⁻¹¹⁽³⁻⁴⁾ 14,50
con lattuga, pollo grigliato e cotto a bassa temperatura, lamelle di
Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, salsa Caesar e crostini di pane

La Classica italiana ²⁻⁹ 11,00
lattuga, tonno, pomodori, mais, mozzarella fiordilatte e finocchi




*Parma Menu vi propone ogni giorno la tradizione Emiliana. Per questo, in alcuni periodi dell'anno, in base alla stagionalità e alla disponibilità del mercato, utilizziamo materie prime surgelate di alta qualità

I DOLCI

**Il dolce di Parma
che amerete**



I dolci della casa

 **Suggeriti:** • **Vino:** *Un passito della nostra selezione o il nostro Vermouth*



Torta Susanna¹⁻²⁻⁶⁽¹⁰⁾ 5,00
dolce tipico della cucina parmigiana con ricotta e cioccolato



Sbrisolona¹⁻²⁻⁶⁻¹⁰ 6,00
la nostra ricetta di famiglia



Crostata della Casa¹⁻²⁻³⁻⁶⁻¹⁰ 5,00
con confettura di albicocche, prugne o nutella

Cioccolatina¹⁻²⁻³⁻⁶⁻¹⁰ 5,00
torta bassa al cioccolato fondente

Tiramisù¹⁻²⁻⁶ 6,00
dolce al cucchiaio con mascarpone e caffè



Tortello dolce con confettura di prugne¹⁻²⁻⁶⁽¹⁰⁾ 3,50

CAFFETTERIA

Caffè/Caffè macchiato² 2,00

Caffè decaffeinato 2,20

Caffè corretto¹¹ 3,50

Caffè d'Orzo piccolo 2,00

Caffè d'Orzo grande 2,50

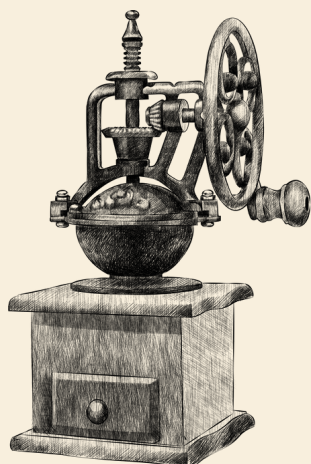
Caffè doppio 2,50

Liquori, Amari, Grappe¹¹ 5,00



Vermouth Rosso della casa¹¹ 5,00

il primo Vermouth a base di Lambrusco Maestri e Malvasia Aromatica di Candia di nostra produzione



BEVANDE

Acqua naturale/gassata 2,50

microfiltrata, 75 cl

in questo locale viene somministrata acqua di rete microfiltrata nel pieno rispetto dei requisiti igienico-sanitari di legge

Bibite e Soft drink 3,50

Succhi di frutta 3,50



Le nostre birre artigianali ¹⁻¹¹

Le birre artigianali Malatempora dalla nostra azienda agricola

	33 cl	75 cl
Vartis (keller bionda)	6,00	15,00

ai grani antichi coltivati a Parma

La Mata (ipa ambrata)	6,00	15,00
------------------------------	------	-------

ai grani antichi coltivati a Parma

La Fragante (stile blanche)	6,00	15,00
------------------------------------	------	-------

da pane di recupero della micca di Parma



coperto € 2,50

tutti i prezzi sono indicati in euro



DAL 1966

PARMAMENÙ

Famiglia Carpanese

BOTTEGA, OSTERIA & AZIENDA AGRICOLA