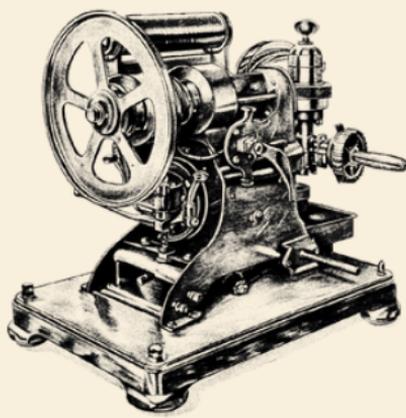




MENU APERITIVO

DAL 1966
PARMAMENÙ
BOTTEGA, OSTERIA & AZIENDA AGRICOLA

VICOLUNGO
THE STYLE OUTLETS



SALUMERIA

Torta fritta* ¹⁻²⁻⁸⁻¹⁰ 3,50
...a Parma non chiamarla "**Gnocco fritto**"!

Tigelle artigianali (4 pz) ¹⁻² 4,00

Taglieri da condividere

Lo Scrigno della Famiglia Carpanese...

Eccellenze Emiliane ²⁻¹¹ 29,00

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

Tagliere del Contadino ¹⁻²⁻⁵⁻¹¹ 23,00

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Mortadella IGP, Coppa Piacentina DOP, Pancetta DOP di Piacenza, Ciciolata, Ciccioni, Giardiniera di nostra produzione, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, accompagnato da grissini e frutta di stagione

Taglieri classici

Tagliere Aperitivo ¹⁻²⁻⁵⁻¹¹ 10,00

Coppa Piacentina DOP, Mortadella di Bologna IGP, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, Giardiniera di nostra produzione, Paté al Parmigiano Reggiano DOP con crostini

Tagliere Via Emilia 15,00

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

**Tagliere di Prosciutto di
Parma DOP 24 mesi** 12,00

Salato e massaggiato a mano come una volta

Tagliere di Culatello di Zibello DOP ² 18,00

Il Re dei salumi italiani. Servito con riccioli di burro

**Tagliere di Prosciutto di Parma DOP
e Culatello di Zibello DOP** ² 15,00

La Valle incontra la Collina. Servito con riccioli di burro



Tagliere del Casaro¹⁻²⁻¹¹ 12,00

Selezione di formaggi accompagnata dal nostro Paté al Parmigiano Reggiano DOP, servita con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi, miele e crostini

Degustazione Parmigiano Reggiano DOP 24-30-36 mesi¹⁻²⁻¹¹ 10,00

Servito con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi, miele e crostini

Rendi unico il tuo tagliere

Aggiunta di 3 scaglie di Parmigiano Reggiano DOP² 3,50

Selezione Parmamenu²⁻⁵⁻¹¹ 8,00

Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Paté al Parmigiano Reggiano DOP, Giardiniera e salsa rossa di nostra produzione

Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi²⁻¹¹ 7,00

con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi

Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi di Vacche Rosse²⁻¹¹ 9,00

con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi

Paté al Parmigiano Reggiano¹⁻²⁻¹¹ 5,00

La nostra ricetta originale. Servito con crostini

Tris di Paté al Parmigiano Reggiano¹⁻²⁻¹¹⁽³⁻⁴⁻¹⁰⁾ 8,00

Classico, al tartufo e al peperoncino, servito con crostini

Giardiniera di verdure⁵⁻¹¹ 6,00

Di nostra produzione, da una vecchia ricetta di famiglia

Salse tradizionali⁵⁻¹¹ 3,00

Di nostra produzione, a scelta tra composta di cipolle, salsa verde e rossa

Panini*¹

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi	6,50
Culatello di Zibello DOP	8,50
Coppa Piacentina DOP	6,00
Prosciutto Cotto di altà qualità	6,00
Mortadella IGP	5,50
Salame di Felino IGP	6,50
Bresaola della Valtellina	7,00
Primavera ¹⁻²	8,00
Prosciutto di Parma DOP, mozzarella fiordilatte, insalata e pomodoro	
Estate ¹⁻²	7,50
Prosciutto Cotto, mozzarella fiordilatte, insalata e pomodoro	
Vegetariano ma con gusto ¹⁻²⁻¹¹	9,00
Mozzarella di Bufala DOP, pomodoro e glassa di Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi	
Prova i nostri panini con focaccia*¹ o piadina¹	+1,00

Gli speciali

Il Classico * ¹⁻²	11,00
Prosciutto di Parma DOP, Mozzarella di Bufala DOP, pomodoro e basilico	
La Sublime * ¹⁻²⁻⁵⁻¹¹	12,00
Focaccia integrale, Culatello di Zibello DOP, stracchino e Giardiniera di nostra produzione	
Il Ghiottone * ¹⁻²⁻¹¹	9,00
Mortadella Bologna IGP, stracchino, glassa di Aceto balsamico di Modena IGP Leonardi	
Erbazzone emiliano caldo * ¹⁻²	6,00
Tipica torta salata emiliana di bietole o spinaci	

Rendi unico il tuo panino

Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP ²	1,50
Paté al Parmigiano Reggiano DOP ²⁻¹¹	1,50
Mozzarella di Bufala DOP ²	2,50
Formaggi ²	1,50
Mozzarella fiordilatte o stracchino	
Giardiniera ⁵⁻¹¹ o Cipolle caramellate	1,50
Salse della tradizione ⁵⁻¹¹	1,00
A scelta tra salsa rossa e salsa verde	



APERITIVI E DRINKS

Gli spritz¹¹

Spritz Aperol/Campari Prosecco, Aperol/Campari, soda	7,00
Hugo Spritz Prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, soda	7,00
Parma Spritz Lambrusco di Parma, Aperol, soda	7,00
Maltempora Spritz Prosecco, Maltempora Vermouth Rosso, soda	7,00
Limoncello Spritz Prosecco, Limoncello, soda	7,00
Spritz Old Tradition Prosecco, Select, soda	7,00

Cocktail¹¹

Negroni Bitter Campari, gin, Vermouth rosso di nostra produzione	8,00
Negroni sbagliato Spumante, bitter Campari, Vermouth di nostra produzione	7,00
Americano Bitter Campari, Vermouth rosso di nostra produzione, soda	7,00
Gin tonic/lemon	8,00

Analcolici

Tropical Passion Succo ananas, maracuja, tonica	7,00
Ginger fruit Succo di pompelmo, ginger beer	7,00

Le nostre birre¹⁻¹¹

	33 cl	75 cl
La Mata Scavissa 	5,00	12,00
Vartis 	5,00	12,00
La Fragrante  Al pane di recupero	5,00	12,00



VINI AL CALICE ¹¹

Bollicine

Prospera  4,50
Maltempora - Malvasia frizzante IGT

Una Rosa è 6,00
Oinoe - Barbera Rosé Metodo Charmat

Cerioli X Brut 8,00
Oinoe - Metodo Classico

Cuvée Prestige Extra Brut 9,00
Ca' del Bosco - Franciacorta DOCG Metodo Classico

Oudeis Brut 8,00
Enrico Serafino - Alta Langa DOCG Metodo Classico

Prosecco DOC 6,00
Bervini - Extra Dry millesimato

Lambruschi

Tetenju  6,00
Maltempora - Lambrusco fermo DOC

Reinardo  4,50
Maltempora - Lambrusco frizzante IGP

Concerto 5,00
Cantina Medici Ermete - Metodo Charmat

Bianchi

Cervasio  5,00
Maltempora - Malvasia ferma Colli di Parma DOC

Colle del Re 6,00
Umberto Cesari - Romagna Albana DOCG

Sorriso di Cielo 7,00
La Tosa - Malvasia ferma Colli Piacentini DOC

Rossi

Volfango  5,50
Maltempora - Rosso fermo Emilia IGP

Brezza di Monte Barbera 7,00
Oinoe - Barbera BIO Colli di Parma DOC

Gutturnio Superiore 7,00
Luretta - La DOC più antica della Provincia di Piacenza

Luna Selvatica 7,50
La Tosa - Cabernet Sauvignon Colli Piacentini DOC

ELENCO ALLERGENI

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1 Cereali contenenti glutine | 8 Arachidi |
| 2 Latte | 9 Pesce |
| 3 Soia | 10 Frutta a guscio |
| 4 Senape | 11 Anidride solforosa e solfiti |
| 5 Sedano | 12 Crostacei |
| 6 Uova | 13 Semi di sesamo |
| 7 Molluschi | 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

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

numero in apice: l'alimento contiene l'allergene
numero tra parentesi: l'alimento potrebbe contenere tracce
dell'allergene

*Ogni giorno, Parma Menù porta in tavola la tradizione emiliana, selezionando alcune materie prime surgelate di alta qualità.



La nostra terra è un luogo ricco di storia e tradizione.

Abbiamo deciso di diventare noi stessi parte di questo territorio e del suo racconto creando la nostra **Azienda Agricola** dove recuperiamo **antiche vigne** che ci regalano vini sorprendenti.

Il nostro marchio è **Malatempora**, buoni spiriti per tempi difficili.

Scan the QR code to download
the menu in English





DAL 1966 ▲
PARMAMENÙ
BOTTEGA, OSTERIA
AZIENDA AGRICOLA