

# I nostri taglieri

*I taglieri di salumi sono accompagnati da due crostini di Paté al Parmigiano Reggiano DOP<sup>1-2-11 (6-10)</sup> di nostra produzione, che potrete poi trovare in vendita nella nostra bottega*

## Tagliere Via Emilia - 15,80

La nostra selezione esclusiva: Prosciutto di Parma DOP, Coppa Piacentina DOP, Salame Nostrano, Mortadella IGP e Fiocco di Parma

## Tagliere di Prosciutto di Parma DOP nostra selezione - 13,00

Quello dolce, salato e massaggiato a mano come una volta

## Tagliere del Casaro<sup>1-2-11 (6-10)</sup> - 13,80

Selezione di formaggi del banco, il nostro Paté al Parmigiano Reggiano DOP, con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP, miele di nostra produzione e crostini

## Tagliere di Culatello di Zibello DOP, il più prezioso tra i salumi<sup>2</sup> - 17,80

Servito con riccioli di burro

## Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi<sup>(2)</sup> - 3,80

## Tagliere di Prosciutto di Parma DOP e Culatello di Zibello DOP<sup>2</sup> - 15,80

L'incontro tra il vento marino e la nebbia della bassa parmense  
Servito con riccioli di burro

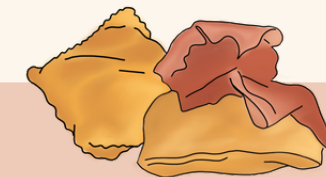
## Accompagna il tuo tagliere con

### Tigelle artigianali<sup>1-2</sup> - 4,20

Il gusto tondo dell'Emilia. 4 pezzi

### La nostra Torta fritta<sup>\*1-2-8-10</sup> - 4,60

A Parma non chiamarla "Gnocco fritto"! 4 pezzi



## Lo Scrigno della Famiglia Carpanese<sup>1-2-11-13</sup> - 29,40

♥ *da condividere*

Culatello di Zibello DOP, Prosciutto di Parma DOP, Salame, Coppa Piacentina DOP, Strolghino, Pancetta Piacentina, con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi Vacca Rossa, crema di Aceto Balsamico di Modena IGP, miele di nostra produzione e grissini

## Tagliere del Contadino<sup>1-2-5-11-13 (6-10)</sup> - 25,80

♥ *da condividere*

Prosciutto di Parma DOP, Mortadella IGP, Coppa Piacentina DOP, Pancetta DOP di Piacenza, Ciciolata, Cicioli, Giardiniera di nostra produzione, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, grissini e frutta di stagione



## RENDI UNICO IL TUO TAGLIERE

### Le ricette di famiglia

#### Il completo<sup>1-2-5-11 (6-10)</sup> - 5,80

Paté al Parmigiano Reggiano DOP, giardiniera, salsa rossa e salsa verde.  
Tutto di nostra produzione

#### La Giardiniera<sup>1-5-11 (6-10)</sup> - 5,80

Di nostra produzione, servita con crostini

#### Paté al Parmigiano Reggiano DOP di nostra produzione<sup>1-2-11 (6-10)</sup> - 4,70

La nostra crema di Parmigiano Reggiano, servita con crostini

#### Tris di Paté al Parmigiano Reggiano DOP<sup>1-2-11 (6-10)</sup> - 7,80

Crema al gusto classico, al tartufo e al peperoncino. Servita con crostini

### Scopri il Parmigiano Reggiano DOP

#### Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi<sup>11 (2)</sup> - 6,80

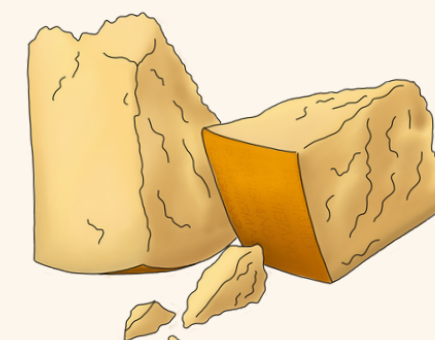
Servito con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi

#### Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi Vacche Rosse<sup>11 (2)</sup> - 8,70

Servito con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi

#### Degustazione Parmigiano Reggiano DOP 18-24-30 mesi<sup>1-2-11</sup> - 9,80

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



# Primi piatti

*Ogni giorno prepariamo la nostra pasta fresca a mano come una volta. Usiamo farine delle Colline di Parma, da aziende agricole che credono nella qualità fatta con il cuore.*

## Tortelli di zucca con pasta di salame<sup>1-2-6-10-11(3-4-14)</sup> – 12,80

Tradizionali tortelli\* con ripieno di zucca\*\* e amaretti, conditi con burro fuso, pasta di salame e croccante granella di nocciole

## Tortelli d'erbetta<sup>1-2-6(3-4-14)</sup> – 12,80

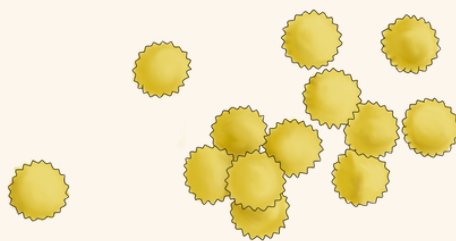
Tortelli\* ripieni di erbette\*\*, conditi con burro fuso, salvia e Parmigiano Reggiano DOP

## Bis di tortelli<sup>1-2-6(3-4-14)</sup> – 13,00

Tortelli\* ripieni di erbette\*\* e di zucca\*\* conditi con burro fuso, salvia e Parmigiano Reggiano DOP: per assaggiarli entrambi!

## Anolini in crema di Parmigiano Reggiano DOP<sup>1-5-6(3-4-14)</sup> – 14,50

Anolini\* con ripieno di Parmigiano Reggiano DOP serviti in crema di Parmigiano Reggiano DOP con cialda di Parmigiano Reggiano DOP



## Lasagne alla bolognese<sup>1-2-5-6-11</sup> – 13,00

Cinque strati di sfoglia all'uovo\*\* con ragù\*\* e besciamella: la nostra tradizione famigliare

# Secondi

## Guancialino di maiale<sup>1-2-5-6-11</sup> – 15,80

Guancialino di maiale\*\* cotto a bassa temperatura in salsa aromatica servito su un letto di purè di patate

## Tagliata di manzo<sup>2-11</sup> – 19,80

Tagliata di manzo servita con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, un tocco di Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi, e fresca misticanza

## Bresaola della Valtellina<sup>2-10</sup> – 15,80

Servita con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, noci e miele di nostra produzione

## Strudel di verdure<sup>1-2(3-4-6)</sup> – 13,80

Sfoglia\*\* croccante ripiena di verdure saltate al forno, servita in un letto tiepido di fonduta di Parmigiano Reggiano DOP

## Parma Cheeseburger<sup>1-2-4-5-6-11-13(9)</sup> – 15,80

Hamburger di carne di razza romagnola racchiusa in un morbido bun\*\*, Fiocco di Parma croccante e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, servito con lattuga, pomodoro e salsa tartara

## Il Riso del Delta del Po IGP

*L'incontro tra il fiume e il mare regala un riso purissimo ricco di iodio e minerali*



## Risotto al Culatello di Zibello DOP<sup>1-2-5-6-11</sup> – 14,80

Riso\* del Delta del Po IGP mantecato con burro e Parmigiano Reggiano DOP, con Culatello di Zibello DOP, cialda croccante di Parmigiano Reggiano DOP e rosa di Culatello di Zibello DOP

## Risotto alla Parmigiana<sup>1-2-5-6-11</sup> – 13,50

Riso\* del Delta del Po IGP mantecato con burro e Parmigiano Reggiano DOP, servito con cialda croccante di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi



## I piatti più amati

## Tagliatelle alla Carbonara di Culatello di Zibello DOP<sup>1-2-6</sup> – 14,80

Omaggio alla ricetta di Luigi Veronelli: tagliatelle\* con un poco di panna, tanto Parmigiano Reggiano DOP e Culatello di Zibello DOP al posto del guanciale

## Tagliatelle al ragù<sup>1-2-5-6-11</sup> – 13,50

Tagliatelle\* con il nostro ragù\*\* storico tradizionale, cotto lentamente per sprigionare tutto il sapore della cucina emiliana

## I contorni

Patate al forno – 5,50

Patatine fritte\*\* – 5,00

Insalata verde – 5,00

Verdure grigliate – 6,00

## Bevande

Acqua naturale/gassata 75cl – 2,50

Acqua naturale/gassata 50cl – 2,00

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

Bibite e Soft drink – 4,00

Caffè da torrefazione di Parma – 2,20

# Insalate

## Caesar Salad emiliana<sup>1-2-6-9-11(3-4)</sup> – 14,80

Un grande classico rivisitato: lattuga croccante, pollo\*\* cotto a bassa temperatura, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e salsa Caesar, con crostini

## Deliziosa di Bufala DOP<sup>2</sup> – 13,50

Lattuga croccante, rucola, pomodoro e Mozzarella di Bufala DOP da 125g

## Croccante di Culatello<sup>2-5-10</sup> – 14,80

Misticanza, carote e sedano con Culatello di Zibello DOP e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

## Classica italiana<sup>2-9</sup> – 12,00

Lattuga, tonno, pomodori, mais, mozzarella fiordilatte e carote croccanti

\*La nostra pasta artigianale, fatta a mano dai nostri chef, viene abbattuta a temperatura negativa per preservarne freschezza e bontà.

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

# Malatempora



Il progetto nato dalla materia prima coltivata nella nostra Azienda Agricola, per dare voce alla Food Valley meno esplorata e conosciuta, quella degli Spirits

## I nostri vini<sup>11</sup>

	Calice	Bottiglia
<b>Prospera - Malvasia frizzante IGT</b> Vivace e piena di vita, perfetta in momenti conviviali e con antipasti e salumi	5,00	17,00
<b>Cervasio - Malvasia ferma DOC</b> Tranquillo e giovane, ottimo con i primi di pasta fresca della tradizione emiliana	6,00	19,00
<b>Reinardo - Lambrusco frizzante IGP</b> Brioso e frizzante, eccezionale con torta frita e spalla cotta, pasta al ragù e lasagne	5,00	17,00
<b>Tetenju - Lambrusco fermo DOC</b> Il primo Lambrusco DOC fermo della provincia di Parma. Ottimo con carni rosse e tagliate	6,00	19,80
<b>Volfango - Rosso Emilia IGP</b> Agile e versatile, perfetto per ogni pranzo emiliano	6,00	18,80

## Le birre artigianali<sup>1-11</sup>



	33 cl	75 cl
<b>Vartis (Keller bionda)</b> ai grani antichi coltivati a Parma	5,50	13,00
<b>La Mata (IPA ambrata)</b> ai grani antichi coltivati a Parma	5,50	13,00
<b>La Fragante (stile Blanche)</b> da pane di recupero della Micca di Parma	5,50	13,00

Liquori, amari e grappe<sup>11</sup> - 5,00

Vermouth della casa<sup>11</sup> - 4,00

Il primo Vermouth a base di Lambrusco Maestri e Malvasia Aromatica di Candia



# Dolci

Ogni giorno prepariamo i nostri dolci a mano con farine delle Colline di Parma, da aziende agricole che credono nella qualità fatta con il cuore.



<b>Cioccolatina</b> <sup>1-2-3-6-10 (8)</sup> - 6,00 Torta della tradizione emiliana a base di cioccolato fondente	<b>Crostate della casa</b> <sup>1-2-6 (3-4-14)</sup> - 5,00 Con confettura di albicocche, prugne o Nutella
<b>Tortello dolce</b> <sup>1-2-6-10</sup> - 3,00 Tortello dolce di pasta frolla con ripieno di marmellata di prugne: la merenda della nonna	<b>Sbrisolona</b> <sup>1-2-6-10 (3-4-14)</sup> - 6,00 La nostra vecchia ricetta di famiglia → Provala insieme a un bicchiere di Passito di Malvasia +3,00€

# Carta dei vini

	Calice	Bottiglia
<b>Bollicine</b> <sup>11</sup> <i>Oudeis</i> , Alta Langa DOCG Metodo Classico Brut - Enrico Serafino	7,00	28,00
<i>Prosecco Extra Dry millesimato</i> - Bervini	6,00	22,00
<i>Cuvée Prestige</i> , Franciacorta Extra Brut - Ca' del Bosco	-	38,00
<i>Franciacorta Saten</i> , Chardonnay - La Montina	-	36,00
<i>Ceroli X Brut</i> , Metodo Classico - Oinoe la Città del Vino	-	26,00

<b>Lambruschi</b> <sup>11</sup> <i>Otello Nero di Lambrusco 1813</i> - Cantine Ceci	5,00	17,00
<i>Concerto</i> , Lambrusco Reggiano DOC - Medici Ermete	5,50	17,50

<b>Rossi</b> <sup>11</sup> <i>Carabas</i> , Barbera - Luretta	-	28,00
<i>Ca' Grande</i> , Sangiovese Superiore - Umberto Cesari	-	22,00

<b>Bianchi</b> <sup>11</sup> <i>Colle del re</i> , Albana di Romagna - Umberto Cesari	6,00	22,00
--	------	-------

<b>0,375l</b> <sup>11</sup> <i>Otello Nero di Lambrusco 1813</i> - Cantine Ceci		10,00
<i>Ca' Grande</i> , Sangiovese Superiore - Umberto Cesari		13,00



## 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.**

### Come leggere gli allergeni:

Numero in apice: l'alimento contiene l'allergene

Numero tra parentesi: l'alimento potrebbe contenere tracce dell'allergene



## Vicolungo

Scan the QR code to download  
the menu in English



**Coperto € 2,50**

**Tutti i prezzi sono indicati in euro**