

DAL 1966

# PARMAMENÙ

*Famiglia Carpanese*

## 1 · 卡帕内塞家族的宝库...卓越的艾米利亚

古拉泰勒火腿、30个月的帕尔马火腿、甜肩颈梅花肉火腿、本地萨拉米香肠、猪臀肉香肠、意式腌肉、搭配24个月的顶级红牛巴马干酪、摩德纳巴萨米可奶油香醋、蜂蜜。

## 2 · 24、30、36个月口味的顶级红牛巴马干酪

摩德纳巴萨米可奶油香醋、蜂蜜、无花果酱摩德纳巴萨米可香醋。

## 3 · 意大利乳清干酪和菠菜饺子

采用艾达奶奶的历史配方制成，此种配方美味且特别，获得了萨尔索马焦雷泰尔梅的De.Co认证，成为该地区的特色产品。拌入融化的黄油、鼠尾草和巴马干酪。

## 4 · 安诺里尼和巴马干酪

帕尔马的心脏。对于馅料，我们按照传统规定使用两种不同制作时间的巴马干酪。它们是我们的骄傲，品尝它们，你将绝不后悔。  
炒巴马干酪奶油配脆威化饼  
传统肉汤

## 5 · 牛排

搭配蔬菜和巴马干酪，摩德纳巴萨米可奶油香醋。

## 6 · 罗马尼奥牛肉芝士汉堡

搭配生菜、圣女果、塔塔酱、古拉泰勒火腿和巴马干酪。

## 7 · 培根蛋酱意面配古拉泰勒火腿

向伟大的Luigi Veronelli提出的配方致敬，因此添加了一点新鲜奶油和大量巴马干酪。古拉泰勒火腿替代意式腌肉。Luigi Carancina 和 Luigi Veronelli, 在1960年“一个伟大的厨房”。

## 8 · 凯撒沙拉搭配巴马干酪

生菜、烧烤和细工制作鸡肉、面包丁、24个月的顶级巴马干酪，搭配凯撒酱。

## 9 · 爆碎杏仁塔

松脆杏仁甜点，我们家庭食谱。

## 10 · 千层口味蛋糕

艾米利亚千层蛋糕配杏仁酒、果酱、杏仁、巧克力。



FIDENZA  
VILLAGE

