

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