

# FIDENZA VILLAGE

## Il nostro territorio, la nostra dispensa



### Segui il trattorino rosso!

Scopri i piatti preparati con gli ingredienti della nostra azienda agricola e gusta i sapori unici del nostro territorio.



### Dall'antico ricettario di famiglia!

Le ricette scritte a mano cinquant'anni fa da Nonna Ida.

Scan the QR code to download  
the menu in English and French



## ELENCO ALLERGENI

- |                              |                    |                                 |
|------------------------------|--------------------|---------------------------------|
| 1 Cereali contenenti glutine | 6 Uova             | 11 Anidride solforosa e solfiti |
| 2 Latte                      | 7 Molluschi        | 12 Crostacei                    |
| 3 Soia                       | 8 Arachidi         | 13 Semi di sesamo               |
| 4 Senape                     | 9 Pesce            | 14 Lupini                       |
| 5 Sedano                     | 10 Frutta a guscio |                                 |

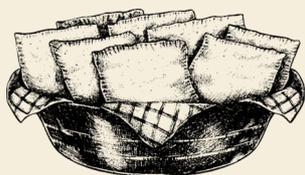
Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

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

# SALUMERIA



## Il tipico antipasto emiliano

Torta fritta\* <sup>1-2-8-10</sup> 3,50  
...a Parma non chiamarla "Gnocco fritto"!

Tigelle artigianali\*\* (4 pz) <sup>1-2</sup> 5,00

## I nostri taglieri

Lo Scrigno della Famiglia Carpanese... 29,00

### Eccellenze Emiliane <sup>1-2-11-13</sup>

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 <sup>1-2-5-11-13(6-10)</sup> 23,00

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

Tagliere Via Emilia 16,00

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 14,00

Salato e massaggiato a mano come una volta

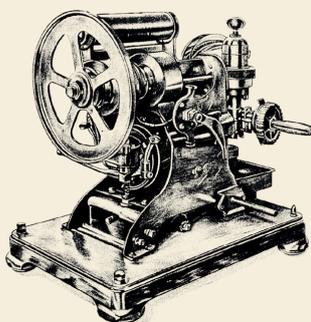
Tagliere di Culatello di Zibello DOP <sup>2</sup> 18,00

Il Re dei salumi italiani. Servito con riccioli di burro

Tagliere Prosciutto di Parma DOP e Culatello di Zibello DOP <sup>2</sup> 16,00

La Valle incontra la Collina. Servito con riccioli di burro

**Provali con tre scaglie di Parmigiano Reggiano DOP <sup>2</sup> 3,50**



*I nostri taglieri da condividere*

\*La nostra torta fritta, fatta a mano dai nostri chef, viene congelata per preservarne freschezza e bontà.

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

# SALUMERIA



## Tagliere del Casaro <sup>1-2-11(6-10)</sup> 14,00

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 mesi <sup>1-2-11</sup> 12,00

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

## Rendi unico il tuo tagliere

## Selezione Parmamenu <sup>2-5-11(1-6-10)</sup> 10,00

Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Paté al Parmigiano Reggiano DOP e giardiniera di nostra produzione

## Paté al Parmigiano Reggiano <sup>1-2-11(6-10)</sup> 5,00

La nostra ricetta originale. Servito con crostini

## Tris di Paté al Parmigiano Reggiano <sup>1-2-11(6-10)</sup> 8,00

Classico, al tartufo e al peperoncino. Servito con crostini

## Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi <sup>2-11</sup> 8,00

Servito con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi

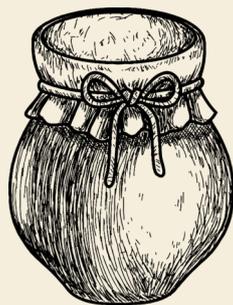
## Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi di Vacche Rosse <sup>2-11</sup> 10,00

Servito con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi

## Giardiniera di verdure di nostra produzione <sup>5-11(1-6-10)</sup> 6,00

Servito con crostini <sup>1</sup>

La nostra crema  
al Parmigiano  
Reggiano DOP



# PRIMI PIATTI

La nostra pasta, fatta ancora a mano come da tradizione,  
con le farine della nostra Azienda Agricola

## La nostra specialità al Culatello di Zibello

Il piatto più  
amato



- \*Tagliatelle alla Carbonara di Culatello di Zibello DOP** <sup>1-2-6</sup> 14,50  
Omaggio alla ricetta proposta da Luigi Veronelli, quindi con un po' di panna fresca e tanto Parmigiano. Ovviamente Culatello al posto del guanciale.  
- Luigi Carnacina e Luigi Veronelli, "La Grande Cucina" nel 1960

## I classici emiliani



- \*Anolini al Parmigiano Reggiano DOP** <sup>1-2-5-6(3-4-14)</sup> 14,00  
Gli anolini della tradizione, serviti in crema di Parmigiano Reggiano DOP e accompagnati da una cialda croccante di Parmigiano Reggiano DOP



- \*Tortelli d'erbetta** <sup>1-2-6(3-4-14)</sup> 13,50  
Un classico emiliano: sfoglia fresca ripiena di erbette\*\*, condita con burro fuso, salvia e una generosa spolverata di Parmigiano Reggiano DOP



- \*Tortelli alle ortiche con pomodorini confit** <sup>1-2-6(3-4-14)</sup> 13,50  
Delicata pasta alle ortiche\*\* ripiena di Parmigiano Reggiano DOP al profumo di limone, accompagnata dalla dolcezza dei pomodorini confit



- \*Tagliatelle al ragù dell'Hostaria** <sup>1-2-5-6-11</sup> 13,50  
Tagliatelle fresche di nostra produzione avvolte dal ragù\*\* storico tradizionale, cotto lentamente per sprigionare il sapore della cucina emiliana più autentica

- \*Lasagne gratinate alla bolognese** <sup>1-2-5-6-11</sup> 13,00  
Strati di bontà: sfoglia all'uovo\*\*, ragù\*\* e besciamella si incontrano in questa ricetta della tradizione. Cotte al forno fino a ottenere una crosticina irresistibile

\*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.

# SECONDI

## Dalla cucina



VEGETARIANO 

**La nostra idea  
di Hamburger**

**Tagliata di manzo**<sup>2-11</sup> 22,00

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

**Galletto arrosto alle erbe\*** 15,00

Cotto lentamente al forno e insaporito con un mix di erbe aromatiche, viene servito con verdure fresche

**Hamburger Veg\*:** medaglione panato di verdure  
ripieno di scamorza filante<sup>1-2-6(3-4)</sup> 14,00

Accompagnato da insalata, pomodoro e maionese, servito con patatine\* fritte

**Cheeseburger di Razza Romagnola**<sup>1-2-4-5-6-11-13(9)</sup> 16,00

Hamburger racchiuso in un morbido Bun, guarnito con lattuga, pomodoro, salsa tartara, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e il tocco pregiato del Culatello di Zibello DOP croccante

**Battuta di Fassona**<sup>1-2-4-11</sup> 17,00

Servita con crostini croccanti, cialda di Parmigiano Reggiano DOP, senape in grani e la composta di cipolle rosse di nostra produzione

**Roast-beef di manzo cotto a bassa temperatura**<sup>2-5-11</sup> 15,00

Servito con rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e glassa di Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi

## I contorni

**Patate al forno al rosmarino** 5,00

Croccanti fuori, morbide dentro, con il profumo avvolgente del rosmarino

**Patatine fritte\*** 5,00

Croccanti e dorate, preparate in olio vegetale per un gusto semplice e irresistibile

**Insalata verde** 5,00

Freschezza e leggerezza per accompagnare ogni secondo piatto

**Verdure grigliate\*** 6,00

Mix di verdure grigliate di stagione



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

# SECONDI

## Dalla salumeria

**Bresaola della Valtellina IGP** <sup>2-11</sup> 15,00  
Servita con rucola fresca, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e glassa di Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi

**Prosciutto di Parma DOP e melone di stagione** 15,00  
Un classico dell'estate in l'equilibrio perfetto tra dolce e sapido: Prosciutto di Parma DOP e melone

**Prosciutto di Parma DOP e Mozzarella di Bufala DOP** <sup>2</sup> 15,00  
I sapori italiani in un unico piatto: Prosciutto di Parma DOP e Mozzarella di Bufala DOP da 125g

**Caprese di bufala** <sup>2</sup> 12,00  
Pomodori maturi e Mozzarella di Bufala DOP da 125 g, per un'esplosione di gusto mediterraneo



## Le insalate



**La Croccante di Culatello di Zibello DOP** <sup>2-5-10</sup> 15,00  
Misticanza fresca, carote e sedano con Culatello di Zibello DOP e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

**La nostra Caesar Salad emiliana** <sup>1-2-6-9-11(3-4)</sup> 15,00  
Un grande classico rivisitato con ingredienti d'eccellenza: lattuga croccante, pollo\* cotto a bassa temperatura, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e salsa Caesar, accompagnati da crostini dorati al forno



**La Deliziosa di Bufala DOP** <sup>2</sup> 14,00  
Lattuga croccante, rucola, pomodoro e una Mozzarella di Bufala DOP da 125g: un piatto leggero ma ricco di gusto



**La Classica italiana** <sup>2-9</sup> 13,00  
Ingredienti semplici e genuini che evocano i sapori di casa: lattuga, tonno, pomodori, mais, mozzarella fiordilatte e carote croccanti

\*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*



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

	33 cl	75 cl
<b>Vartis (Keller bionda)</b> ai grani antichi coltivati a Parma	6,00	13,00
<b>La Mata (IPA ambrata)</b> ai grani antichi coltivati a Parma	6,00	13,00
<b>La Fragrante (stile Blanche)</b> da pane di recupero della Micca di Parma	6,00	13,00
	<b>Piccola</b>	<b>Media</b>
<b>Birra alla spina</b>	4,50	6,00

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



	Calice	Bottiglia
<b>Prospera - Malvasia frizzante IGT</b> Vivace e piena di vita, come le rane altezzose dei nostri torrenti. Perfetta in momenti conviviali e con antipasti e salumi	5,00	15,00
<b>Cervasio - Malvasia ferma DOC</b> Tranquillo e giovane, come i cerbiatti delle nostre campagne. Ottimo con i primi di pasta fresca della tradizione emiliana	6,00	18,00
<b>Reinardo - Lambrusco frizzante IGP</b> Brioso e frizzante come una volpe furba e chiacchierona. Eccezionale con torta fritta e spalla cotta, pasta al ragù e lasagne	5,00	15,00
<b>Tetenju - Lambrusco fermo DOC</b> Il primo Lambrusco DOC fermo della provincia di Parma. Ottimo con carni rosse e tagliate	6,50	22,00
<b>Volfango - Rosso Emilia IGP</b> Agile e versatile, come i lupi che vivono nelle nostre foreste. Perfetto per ogni pranzo emiliano	6,00	18,00

## Gli altri Spiriti<sup>11</sup>

<b>Vermouth della casa</b> Il primo Vermouth a base di Lambrusco Maestri e Malvasia Aromatica di Candia	5,00
<b>Liquori, amari e grappe</b>	5,00

# TORTE E DOLCI

*Il dolce di Parma  
che amerete*

## I dolci della casa

**Torta Susanna**<sup>1-2-6(10)</sup> 6,00  
Dolce tipico della cucina parmigiana con ricotta e cioccolato

**Crostate della Casa**<sup>1-2-6(3-4-14)</sup> 5,00  
A scelta tra confettura di albicocche, prugne o Nutella<sup>10</sup>

**Sbrisolona**<sup>1-2-6-10(3-4-14)</sup> 6,00  
La nostra antica ricetta

**Tortello dolce di pasta frolla**<sup>1-2-6(3-4-14)</sup> 3,50  
Con ripieno di marmellata di prugne

**Ciocolatina**<sup>1-2-3-6-10(4-14)</sup> 6,00  
Torta bassa al cioccolato fondente

**Cheesecake\***<sup>1-2-6</sup> 6,00  
A scelta tra cioccolato o frutti di bosco

**Crema al caffè**<sup>2(3-10)</sup> 5,00  
Per un fresco e vivace momento di dolcezza

**Macedonia di frutta** 5,00  
Preparata con frutta di stagione

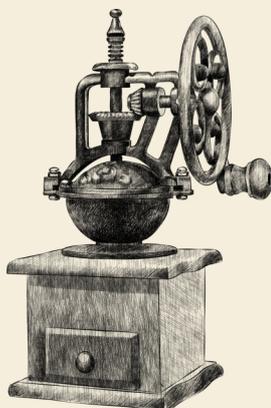


# CAFFÈ E BEVANDE

**Acqua naturale/gassata da 75 cl** 2,50  
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 d'antica torrefazione di Parma** 2,20



**Coperto € 3,00**

**Tutti i prezzi sono indicati in euro**

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