

la Nostra Salumeria

Da gustare insieme ai nostri taglieri

	2 pezzi	4 pezzi
GNOCCO FRITTO	2,50 €	3,50 €
TIGELLE ARTIGIANALI VUOTE	2,50 €	4,00 €
LE NOSTRE POLENTINE FRITTE 6 pezzi		4,50 €

	(1 Porzione)	(2 Porzioni)
Tagliere Emilia <i>Il meglio della Nostra selezione di salumi DOP e IGP</i>	14,50 €	22,00 €
Tagliere di Culatello di Zibello DOP <i>Con riccioli di burro da affioramento del Parmigiano Reggiano DOP</i>	16,50 €	23,00 €
Tagliere di Crudo di Parma DOP e Culatello di Zibello DOP <i>Con riccioli di burro da affioramento del Parmigiano Reggiano DOP</i>	14,50 €	21,00 €
Tagliere di Crudo di Parma DOP	12,50 €	20,00 €
Prosciutto Crudo di Parma DOP e Bufala	16,50 €	
Aggiunta di Parmigiano Reggiano DOP <i>A tagliere</i>	4,50 €	
Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi	8,00 €	

Dai Maestri Casari

Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi <i>Con crema all'aceto balsamico di Modena IGP</i>	8,00 €
Degustazione di Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi <i>Con crema all'aceto balsamico di Modena IGP, miele, salsa di mirtilli rossi all'aceto balsamico di Modena IGP e mostarda di frutta</i>	11,00€
Degustazione di Parmigiano Reggiano DOP 24, 30, 36 mesi <i>Con paté di Parmigiano Reggiano DOP, crema all'aceto balsamico di Modena IGP, miele, salsa di mirtilli rossi all'aceto balsamico di Modena IGP e mostarda di frutta</i>	15,00€
Degustazione di Formaggi Misti <i>Con paté di Parmigiano Reggiano DOP, crema all'aceto balsamico di Modena IGP, miele, salsa di mirtilli rossi all'aceto balsamico di Modena IGP e mostarda di frutta</i>	15,00€
Assaggio di Paté di Parmigiano Reggiano DOP	7,00 €

In caso di ALLERGIE e INTOLLERANZE si prega di informare il personale di sala prima dell'ordinazione, il nostro libro ingredienti è sempre a disposizione all'interno del locale.

I Primi piatti della tradizione

Tortelli di Ricotta e Spinaci* <i>Mantecati al burro fuso, salvia e Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi</i>	12,50 €
Tortelli di Zucca* <i>Mantecati al burro fuso, amaretto e Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi</i>	12,50 €
Anolini al Parmigiano Reggiano DOP <i>in Brodo di Carne della Tradizione</i>	12,50€
Risotto alla Parmigiana	13,00 €
Bis di Tortelli (Ricotta e Spinaci*, Zucca*) <i>Mantecati al burro fuso e Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi</i>	13,00 €
Lasagne Verdi Emiliane Gratinare al Forno	11,00 €
Tagliatelle fresche al Ragù alla Bolognese	12,50 €
Minestra del Giorno dell'Hostaria <i>Verdure o Legumi a seconda della stagionalità</i>	10,00€

Le nostre specialità... al Culatello di Zibello

SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI CULATELLO DI ZIBELLO DOP 14,50 €
RIGATONI ALL'AMATRICIANA DI CULATELLO DOP E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 14,50 €
RISOTTO ALLA GIUSEPPE VERDI <i>Con Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi, Funghi Porcini*, Asparagi* e Culatello di Zibello DOP</i> 15,00€
RISOTTO MANTECATO AL CULATELLO DOP E PARMIGIANO REGGIANO DOP 14,50€

Pizza al tegamino

Margherita Classica <i>Pomodoro e mozzarella fior di latte</i>	10,00 €
Al Cotto <i>Pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto Alta Qualità</i>	12,00 €
Al Prosciutto di Parma DOP 24 Mesi <i>Pomodoro, mozzarella fior di latte e Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mesi</i>	13,50 €
La Delizia di Parma <i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi e cremoso di stracchino</i>	14,50 €

I Secondi

HAMBURGER DI CHIANINA CON CROCCANTE DI CULATELLO <i>Hamburger di razza Chianina, pane tostato, lattuga, pomodoro, salsa tartara, CROCCANTE DI CULATELLO DI ZIBELLO DOP, e scaglie di Parmigiano Reggiano Dop</i> I nostri Hamburger sono serviti con contorno a scelta tra patate fritte o al forno	16,00€
Bollito di Mariola con Cotechino <i>Con salsa verde, purè di patate e lenticchie in umido, saltate con pomodoro e cipolla</i>	15,00 €

Insalate e Proposte Fresche

Bresaola della Valtellina IGP <i>con rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi</i>	15,00 €
La Croccante di Culatello di Zibello DOP <i>Insalata verde, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, carote, sedano e Culatello di Zibello DOP</i>	13,50 €
Insalata Caprese <i>Pomodoro ramato, olio EVO e mozzarella fiordilatte</i>	12,00 €
La Deliziosa di Bufala DOP Campana <i>Con songino, rucola, pomodoro, basilico, finocchi e bocconcini di Mozzarella di Bufala DOP Campana</i>	13,00 €
Caprese di Bufala DOP Campana <i>Con pomodoro ramato, Mozzarella di Bufala DOP Campana e basilico</i>	13,00 €

I Contorni

Patatine Fritte	5,00 €
Verdure al Vapore	6,00 €
Purè di Patate	5,00 €
Lenticchie stufate <i>Con pomodoro, cipolla e rosmarino</i>	5,00€

I Dessert

Crostate della Casa <i>Albicocca, Amarena, Prugna e Nutella</i>	5,00 €
Ciocolatina	5,00 €
Sbrisolona	5,00 €
Tortello con Marmellata	3,00 €

Bevande

Acqua e Bibite		
Acqua Naturale o Frizzante 0,50 L		1,80 €
Bibite		3,50 €
Caffetteria		
Caffè	1,70€	Marocchino 2,50€
Caffè Decaffeinato	1,80€	Orzo Piccolo 1,90€
Caffè Corretto	2,50€	Orzo Grande 2,10€
Caffè Americano	2,50€	Ginseng Piccolo 1,90€
Cappuccino	2,50€	Ginseng Grande 2,10€
Latte Bianco	2,50€	Thè Caldo / Camomilla /
Latte Macchiato	2,50€	Tisane 4,00 €

*Parma Menu vi propone ogni giorno la tradizione Emiliana. Per questo in alcuni periodi dell'anno in base alla stagionalità e alla disponibilità del mercato utilizziamo verdure surgelate di alta qualità

GLI SPRITI DI NOSTRA PRODUZIONE MALATEMPORA



MALATEMPORA, Vermouth made in Parma

Antica ricetta di Famiglia

Malatempora nasce da una nostra ricetta di famiglia ed è l'unico Vermouth al mondo a base di Lambrusco Maestri e Malvasia.



12 pregiate botaniche amaricanti e solo 17 gradi rendono Malatempora il digestivo ideale per gli amanti della cucina emiliana.

Malatempora (bicchiere) 4,00€

Provatelo anche con un cubetto di ghiaccio ed una scorza di limone, l'Aperitivo classico all'italiana, non ve ne pentirete

Oppure nei nostri

Cocktail esclusivi

Negroni 7,00€

(3 cl bitter Campari, 3 cl Gin, 3 cl Malatempora Vermouth Rosso, Arancia ½ fetta)

Negroni Sbagliato 7,00€

(3 cl spumante, 3 cl bitter Campari, 3 cl Malatempora Vermouth Rosso, Arancia ½ fetta)

Americano 7,00€

(3 cl bitter Campari, 3 cl Malatempora Vermouth Rosso, soda, scorza di limone e fettina di arancia)

Malatempora Spritz 6,50€

(Prosecco, Malatempora Vermouth Rosso, Acqua Tonica)

naïveté

GIN de TERROIR

Primo Gin a base di Lambrusco e Malvasia



naïveté <naivté> (o, all'ital., naïveté <naivété>) s. f., fr. [der. di naïf «ingenuo»] (pl. naïvetés), non com. -Ingenuità, candore, semplicità, spec. in riferimento allo stile primitivo e ingenuo di artisti e scrittori.

Gin de terroir, naïveté racconta Parma attraverso le sue erbe e le sue e le sue vigne. Primitivo e ingenuo, ma forte e tenace, come le radici di Lambrusco e Malvasia che crescono nella nostra terra e di essa si nutrono

Gin Naïveté (bicchiere) 6,00€

-Gustatelo anche Caldo-

Gin malatempora 6,00€

servito con miele e limone

il nostro rimedio di famiglia
contro il freddo inverno

Birre Artigianali

Luppulo D'Argento Best Italian Beer

AI GRANI ANTICHI

Il profumo e gli aromi dei grani antichi coltivati a Parma

Vartis (Keller Bionda)	6,00 € (33cl)	15,00€ (75 cl)
La Mata (Ipa Ambrata)	6,00 € (33cl)	15,00€ (75 cl)
Sablì (Lager Chiara)	6,00 € (33cl)	15,00€ (75 cl)

AL PANE DI RECUPERO

Buona e sostenibile, utilizziamo per la produzione il pane rimasto da chiusura inutilizzato, la nostra "Micca di Parma"

La Fragrante (stile Blanche)	6,00 € (33cl)	15,00€ (75 cl)
------------------------------	---------------	----------------

Alla Spina

	Piccola	Media
Bionda o Ambrata	4,50 €	6,00 €

Cocktail Classici

Aperol Spritz 6,50€

(Prosecco, Bitter Aperol, Acqua Tonica)

Campari Spritz 6,50€

(Prosecco, Bitter Campari, Acqua Tonica)

Parma Spritz 6,50€

(Lambrusco, Bitter Aperol, Acqua Tonica)

La Nostra Selezione di vini

Il Lambrusco Bottiglia Calice

Otello Nero di Lambrusco 1813, Ceci 15,00 € 4,50 €

100% Lambrusco

Marcello Gran Cru IGP, Ariola 15,00 € 4,50 €

100% Lambrusco Maestri

I Rossi del Territorio Bottiglia Calice

Pantera, Luretta 22,00 € 6,00 €

40% Barbera, 30% Bonarda, 30% Cabernet

Rosso DOC, Monte delle Vigne 19,00 € 5,00 €

70% Barbera, 30% Bonarda

In bottiglia 0,375 l

Otello Nero di Lambrusco 1813, Ceci. 8,50 €

100% Lambrusco

Marcello Gran Cru IGP, Ariola 8,50 €

100% Lambrusco Maestri

I vini della Casa in caraffa

Mezzo Litro Bianco o Rosso Frizzante 9,00 €

"Il Quartino" Bianco o Rosso Frizzante 6,00 €

I Bianchi del Territorio

Otello Malvasia Frizzante, Ceci Bottiglia Calice 14,00 € 4,50 €

100% Malvasia di Candia Aromatica

Poem Malvasia Ferma, Monte delle Vigne 22,00 € 5,00 €

100% Malvasia di Candia Aromatica

Le Bollicine che ci piacciono

Otello Rosè 1813, Ceci Bottiglia Calice 17,00 € 5,00 €

100% Pinot Nero, Spumante Rosé Metodo Martinotti

"Bruno e Le Rose" Cantine Ceci 18,00 € 5,00 €

Lambrusco IGT Emilia e Pinot Nero, Spumante Rosé Metodo Martinotti

Cuvée Prestige "Cà del Bosco" 45,00 € 8,00 €

75% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco

Prosecco DOC extra DRY Millesimato, Bervini 19,00 € 5,00 €

100% Glera

Franciacorta DCG Brut, La Montina 32,00 € -

Blending Pinot Nero 15% e Chardonnay 85% spumantizzato in Metodo Classico

Menù



Salumieri in Parma dal 1966

TI SIAMO PIACIUTI? PORTACI A CASA! PUOI TROVARE TUTTI I PRODOTTI CHE HAI DEGUSTATO NELLE NOSTRE BOTTEGHE E NEL NOSTRO SHOP ONLINE: parmamenu.it/eCommerce

