

DAL 1966
PARMAMENÙ
Famiglia Carpanese
BOTTEGA, OSTERIA & AZIENDA AGRICOLA

FIDENZA VILLAGE

ParmaMenu è anche Azienda Agricola.

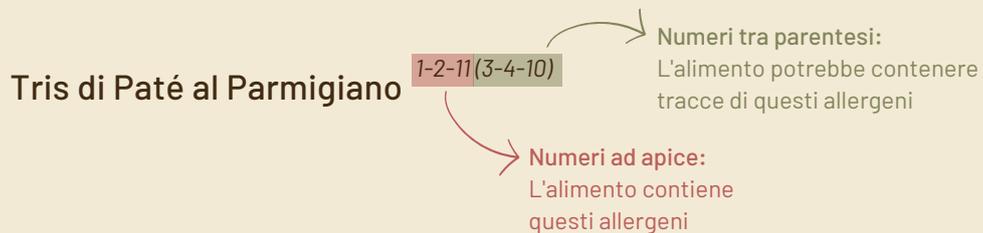
Abbiamo piantato specie autoctone per preservare la biodiversità
e tutelare le tradizioni del nostro territorio, producendo vino, olio, grano e miele.
Prodotti genuini e autentici che ogni giorno offriamo nei nostri Ristoranti e nelle nostre Botteghe

ELENCO ALLERGENI

- | | | | | | |
|----|--|--|----|---|--|
| 1 |  | Cereali contenenti glutine
grano, orzo, farro, segale, avena, kamut e ibridati | 2 |  | Latte |
| 3 |  | Soia | 4 |  | Senape |
| 5 |  | Sedano | 6 |  | Uova |
| 7 |  | Molluschi | 8 |  | Arachidi |
| 9 |  | Pesce | 10 |  | Frutta a guscio
mandorle, nocciole, noci, noci pecan,
noci brasiliane, anacardi e pistacchi |
| 11 |  | Anidride solforosa e solfiti | 12 |  | Crostacei |
| 13 |  | Semi di sesamo | 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

Come leggere gli allergeni

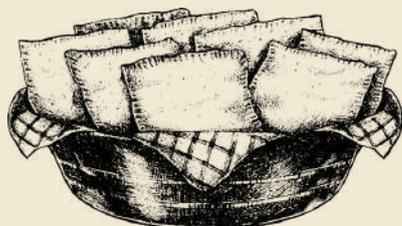


In caso di allergie e/o intolleranze, informare lo staff di sala al momento dell'ordinazione

Scan the QR code to
download the menu in
English, French,
Spanish and Chinese



LA SALUMERIA



Il tipico antipasto emiliano

	PICCOLO	GRANDE
Torta fritta ¹⁻²⁻⁸⁻¹⁰	3,00	5,00
Tigelle ¹⁻²	2,50	5,00

I nostri taglieri

Lo Scrigno della Famiglia Carpanese...

Eccellenze Emiliane²⁻¹¹ 29,00

Culatello di Zibello DOP a lenta stagionatura, Prosciutto di Parma DOP 30 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

CLASSICO GRANDE

Tagliere di Salumi misti, le nostre Eccellenze 16,00 26,00
Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Coppa Piacentina DOP, Salame Nostrano, Mortadella IGP e Pancetta DOP di Piacenza

Tagliere di Prosciutto di Parma DOP 24 mesi 14,00 23,00
salato e massaggiato a mano

Tagliere di Prosciutto di Parma DOP 30 mesi 17,00 27,00
una selezione esclusiva

Tagliere di Culatello di Zibello DOP 21,00 32,00
servito con riccioli di burro

Tagliere di Prosciutto di Parma DOP e Culatello di Zibello DOP 16,00 25,00
servito con riccioli di burro

Tagliere di Spalla Cotta di San Secondo 15,00 24,00
il salume preferito dal Maestro Giuseppe Verdi

Aggiunta di scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi² 4,00



LA SALUMERIA

Rendi unico il tuo tagliere

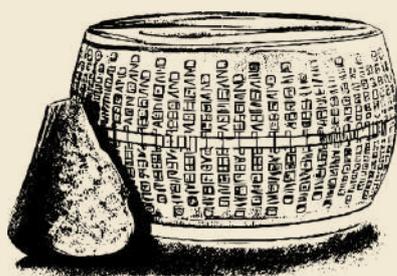
Selezione Parmamenu ²⁻⁵⁻¹¹		11,00
scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, Paté al Parmigiano Reggiano DOP, giardiniera, salsa rossa		
Salse di nostra produzione ⁵⁻¹¹		8,00
giardiniera, salsa rossa e salsa verde		
	PICCOLO	GRANDE
Giardiniera di verdure di nostra produzione ⁵⁻¹¹	4,00	7,00
Composta di cipolle di nostra produzione ¹¹	4,00	7,00
Paté al Parmigiano Reggiano DOP ¹⁻²⁻¹¹	6,00	8,00
servito con crostini		
Tris di Paté al Parmigiano Reggiano DOP ¹⁻²⁻¹¹⁽³⁻⁴⁻¹⁰⁾		12,00
classico, al tartufo e al peperoncino, servito con crostini		

Conosci il Parmigiano Reggiano?

Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi ²⁻¹¹		8,00
con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi		
Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP Vacche Brune 24 mesi ²⁻¹¹		10,00
con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi		
Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP Vacche Rosse 24 mesi ²⁻¹¹		12,00
con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi		

Le nostre degustazioni

Degustazione di Parmigiano Reggiano DOP 24, 30, 36 mesi ²⁻¹¹		17,00
crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi, miele, salsa di fichi all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi		
Degustazione di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi di Vacca Rossa, Vacca Bruna e Frisona ²⁻¹¹		21,00
crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi, miele, salsa di fichi all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi		
Degustazione di Grandi formaggi di nostra selezione ²⁻¹¹		19,00
Pecorino, formaggio di capra, caciotta, paté al Parmigiano Reggiano, serviti con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi, miele, salsa di fichi all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi		



I PRIMI



LA NOSTRA PASTA FRESCA

preparata ogni giorno con la farina della nostra Azienda Agricola

I classici emiliani

- Tortelli di ricotta e spinaci***¹⁻²⁻⁶  13,50
mantecati al burro fuso, salvia e Parmigiano Reggiano DOP
- Tagliatelle fresche al ragù dell'Hostaria***¹⁻²⁻⁵⁻⁶⁻¹¹  13,50
- Lasagne gratinate alla bolognese**¹⁻²⁻⁵⁻⁶⁻¹¹  13,00
- Spaghetti al pomodoro e basilico fresco**¹⁽³⁻⁴⁾  12,00
pasta di semola di grano duro con pomodoro e profumo di basilico fresco
- Risotto alla Parmigiana**¹⁻²⁻⁵⁻⁶⁻¹¹ 14,50
mantecato con Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi
- Caserecce con melanzane al sugo e origano**¹⁽³⁻⁴⁾  14,00
pasta di semola di grano duro con melanzane di stagione
- Pisarei e fasò**¹⁻⁵⁽³⁻⁴⁻¹⁴⁾  12,00
gnocchetti di pane con sugo antico di pomodori e fagioli borlotti

Le nostre specialità al Culatello di Zibello

- Tagliatelle alla Carbonara di Culatello di Zibello DOP**¹⁻²⁻⁶  14,50
omaggio alla ricetta proposta dal grande Luigi Veronelli, quindi con un poco di panna fresca e tanto Parmigiano. Ovviamente Culatello al posto del guanciale. Luigi Carancina e Luigi Veronelli, "La Grande Cucina" nel 1960
- Rigatoni all'amatriciana di Culatello di Zibello DOP**¹⁻¹¹ 14,50
la rivisitazione di Parma di un grande classico italiano, con Culatello di Zibello DOP e Prosciutto di Parma DOP
- Risotto al Culatello di Zibello DOP**¹⁻²⁻⁵⁻⁶⁻¹¹ 15,50
risotto Carnaroli mantecato con burro e Parmigiano, arricchito da petali di Culatello di Zibello DOP e servito con cialda di Parmigiano e delicata rosa di Culatello



*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 materie prime surgelate di alta qualità

I SECONDI

Dalla cucina

Tagliata di Manzo ²⁻¹¹ 22,00
con misticanza, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi

Cheeseburger di Razza Romagnola ¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻¹¹⁻¹³⁽⁹⁾ 15,00
con lattuga, pomodoro, salsa tartara, pane tostato, Culatello di Zibello DOP croccante e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

Tartare di Fassona ¹⁻²⁻⁴⁻¹¹ 17,00
servita con crostini, cialda di Parmigiano Reggiano, composta di cipolle rosse e senape

Parmigiana di Melanzane ²⁻¹¹  15,00
strati di melanzane cotte al forno, condite da un gustoso sugo al pomodoro e basilico, arricchite da mozzarella e Parmigiano Reggiano DOP

Hamburger con medaglione panato di verdure ripieno di scamorza filante ¹⁻²⁻⁶⁽³⁻⁴⁾  14,00
accompagnato da insalata, pomodoro e maionese, servito con patatine fritte

Zucchine tonde ripiene con patate e stracchino ¹⁻²⁻⁶  13,00

Cous cous con zucchine marinate al limone e menta, pomodorini e ceci  14,00

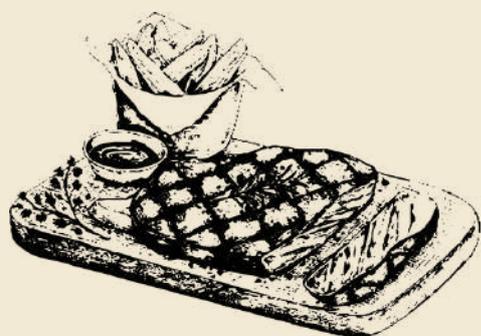
Dalla salumeria

Bresaola della Valtellina IGP 16,50

- con rucola, lamelle di Parmigiano Reggiano DOP e glassa all'Aceto Balsamico di Modena Leonardi ²⁻¹¹
- con formaggio di capra, miele e noci ²⁻¹⁰

Prosciutto Crudo di Parma DOP e melone di stagione 16,50

Prosciutto Crudo di Parma DOP e Mozzarella di Bufala DOP ² 17,00
con mozzarella di bufala da 125g



I SECONDI

Contorni

Patate al forno al rosmarino	6,00
Patatine fritte in olio vegetale* ⁸⁻¹⁰	6,00
Insalata verde	6,00
Verdure grigliate	6,00
Salsa rossa di nostra produzione ¹¹	3,00
Salsa verde di nostra produzione ⁵⁻¹¹	3,00
Giardiniera di nostra produzione ⁵⁻¹¹	7,00
Composta di cipolle di nostra produzione ¹¹	4,00

Le insalate

La Croccante di Culatello di Zibello DOP ²⁻⁵⁻¹⁰	15,00
misticanza, carote, sedano, Culatello di Zibello DOP, lamelle di Parmigiano Reggiano DOP	
Ceasar Salad con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP ¹⁻²⁻⁶⁻⁹⁻¹¹⁽³⁻⁴⁾	15,00
con lattuga, pollo grigliato e cotto a bassa temperatura, lamelle di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, salsa Caesar e crostini di pane	
La Deliziosa di Bufala DOP ¹⁻² 	14,50
lattuga, rucola, pomodoro, finocchi e Mozzarella di Bufala DOP da 125g è possibile richiedere un'alternativa vegetale alla mozzarella ¹⁻⁸⁻¹⁰ 	
La Classica Italiana ²⁻⁹	12,00
lattuga, tonno, pomodori, mais, mozzarella fiordilatte e finocchi	
La Fragrante ¹ 	10,00
lattuga, carote, pomodori e finocchi, servita con crostini	
Caprese di Bufala ¹⁻² 	14,00
pomodori e Mozzarella di Bufala DOP da 180g è possibile richiedere un'alternativa vegetale alla mozzarella ¹⁻⁸⁻¹⁰ 	



*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 materie prime surgelate di alta qualità

I DOLCI

I dolci della casa



Crostate della Casa ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻¹⁰ con confettura di albicocche, prugne, amarena o nutella	6,00
Sbrisolona ¹⁻²⁻⁶⁻¹⁰ la nostra ricetta di famiglia	6,00
Torta Susanna ¹⁻²⁻⁶⁽¹⁰⁾ dolce tipico della cucina parmigiana con ricotta e cioccolato	6,00
Cheesecake ¹⁻²⁻⁶ dolce cremoso a base di formaggio e biscotti	5,00
Ciocolatina ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻¹⁰ torta bassa al cioccolato fondente	6,00
Tiramisù ¹⁻²⁻⁶ dolce al cucchiaio con mascarpone e caffè	6,00
Frutta di stagione	6,50
Crema al caffè o al pistacchio ²⁽³⁻⁶⁻¹⁰⁾	5,00
Tortelli dolci con confettura di prugne ¹⁻²⁻⁶⁽¹⁰⁾	3,50

BEVANDE

Acqua naturale/gassata 3,00
microfiltrata, 75 cl
in questo locale viene somministrata acqua di rete
microfiltrata nel pieno rispetto dei requisiti
igenico-sanitari di legge

Caffè e digestivi

Caffè/Caffè macchiato ²	2,00
Caffè decaffeinato	2,00
Caffè corretto ¹¹	3,50
Liquori, Amari, Grappe ¹¹	5,00

Le birre di nostra produzione¹⁻¹¹

Vartis (keller bionda)
La Mata (ipa ambrata)
La Fragante (stile blanche)
da pane di recupero

Alla spina

Bibite e Soft drink	4,50
Succhi di frutta	4,50

Caffè d'Orzo piccolo	2,00
Caffè d'Orzo grande	2,50
Caffè doppio	2,50
Vermouth della casa ¹¹ da Lambrusco e Malvasia	5,00

33 cl	75 cl
6,00	15,00
6,00	15,00
6,00	15,00

PICCOLA	MEDIA
4,00	6,00

coperto e servizio 3,00€
tutti i prezzi sono indicati in euro