

# MENU RISTORANTE

GRAND HOTEL DI PARMA \* \* \* \* \*

- GLUTINE**  
1 Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati
- UOVA E DERIVATI**  
3 Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo
- ARACHIDI E DERIVATI**  
5 Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
- LATTE E DERIVATI**  
7 Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
- SEDANO**  
9 Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
- SESAMO**  
11 Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale
- LUPINI**  
13 Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari
- CROSTACEI**  
2 Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili
- PESCE**  
4 Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
- SOIA**  
6 Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
- FRUTTA A GUSCIO**  
8 Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi
- SENAPE**  
10 Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**  
12 Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc
- MOLLUSCHI**  
14 Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

Gentile ospite,

su richiesta, il nostro personale sarà lieto di informarla sugli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze.

Se siete intolleranti al glutine, vi preghiamo di contattare il nostro personale, in quanto, sebbene il nostro menu contenga piatti senza glutine, non possiamo garantire una preparazione al 100% priva di contaminazioni. Il nostro locale non è certificato per questo tipo di preparazione e non è quindi disponibile una cucina separata.

## Antipasti

**I SALUMI DELLA FOOD VALLEY** € 18,50

Pancetta di Parma arrotolata, Prosciutto di Parma 30 mesi, Gran Culatello antichi produttori, Coppa di Langhirano, Spalla cotta di San Secondo, Strolghino, Salame di Felino stagionatura naturale

**VIAGGIO NEL PARMIGIANO REGGIANO** € 16

Verticale di Parmigiano Reggiano (24-48-60-72 mesi) con assaggio di confetture, miele Apicoltura Sichel e Aceto Balsamico di Modena



**PANZANELLA DI VERDURE E ANGURIA** € 12

Panzanella classica con cipolla, pane raffermo, cetrioli, pomodoro costoluto, basilico con aggiunta di cubi di anguria

**"UNA TARTARE"** € 18

Il nostro Manzo, pan brioche, crema di tuorlo d'uovo, maionese di prezzemolo, lamelle di scalogno marinato in aceto di lampone

**IL CALAMARO** € 19

Calamaro ripieno di zucchine, gamberi e menta con salsa ai piselli e panna acida, accompagnati da cipolla rossa fermentata, piselli freschi e chips di riso venere

**CRUDITÀ DI MARE** € 30

Gamberi rossi, viola, scampi e canocchie di mare, ostriche con Sale di differenti provenienze

## Menu Degustazione "Il Mare a Parma"

### CRUDITÀ DI MARE

Gambero rosso, viola, scampo e canocchia di mare, ostrica con Sale di differenti provenienze

### IL CALAMARO

Calamaro ripieno di zucchine, gamberi e menta con salsa ai piselli e panna acida, accompagnati da cipolla rossa fermentata, piselli freschi e chips di riso venere

### RISOTTO CACIO E PEPE CON GAMBERO ROSSO

### TRANCIO D'OMBRINA

Trancio d'ombrina con pane atturratu, salsa al prezzemolo, aglio nero fermentato, mais baby

### PRE-DESSERT

### GELATO AL GUSTO CREMA DI AMARENE FABBRI

€68.00 a persona (minimo due persone)

\*bevande escluse

## Secondi piatti

**LA ROSA DI PARMA A MODO MIO** € 28

Filetto di Manzo, prosciutto di Parma 30 mesi, Parmigiano Reggiano 24 mesi, patate, ristretto di Lambrusco

**PLUMA DI MAIALE** € 25

Pluma di maiale con crema di patate dolci, funghi chiodini e gel al gin tonic

**LA FRISONA PARMIGIANA** € 26

Frisona in tagliata con Topinambur, Carbone non Carbone e Olio Coppini al sentore di rosmarino

**TRANCIO D'OMBRINA** € 24

Trancio d'ombrina con pane atturratu, salsa al prezzemolo, aglio nero fermentato, mais baby

**PARMIGIANA AL CUBO** € 19

Parmigiana di melanzane con salsa di pomodorino, crema di Pamigiano

## Dessert

**PAVLOVA** € 12

Composta ai frutti di Bosco, il suo sorbetto e frutti freschi

**SBRISOLONA CON CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO** € 12

**PESCA A MODO MIO** € 12

Pesca caramellata, mousse di limone, rabarbaro sotto sci-roppo, polvere di polline

**COME SE FOSSI UN MAGNUM** € 12

Mousse al cioccolato, ricoperto di cioccolato bianco e crumble di mandorle, gelato al caramello salato

**TIRAMISÙ CLASSICO** € 12

**CARTA DEI GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE** € 10

Gelato alla crema e amarene Fabri

Gelato al caffè

Sorbetto ai Frutti di Bosco

## Menu Degustazione "Parma in Tavola"

### I SALUMI DELLA FOOD VALLEY

Pancetta di Parma arrotolata, Prosciutto di Parma 30 mesi, Gran Culatello antichi produttori, Coppa di Langhirano, Spalla cotta di San Secondo, Strolghino, Salame di Felino stagionatura naturale

### TORTA FRITTA

### TORTELLI D'ERBETTA

Tortelli d'erbetta di nostra produzione con burro di malga degli Appennini Emiliani e Parmigiano Reggiano 24 mesi

### TAGLIATELLE AL RAGU DI STROLGHINO

Pasta fresca fatta a mano con ragù di stroghino della Food Valley

### LA ROSA DI PARMA A MODO MIO

Filetto di Manzo, prosciutto di Parma 30 mesi, Parmigiano Reggiano 24 mesi, patate, ristretto di Lambrusco

### DESSERT DELLA TRADIZIONE

Sbrisolona con crema al Parmigiano Reggiano


### GELATO AL GUSTO CREMA DI AMARENE FABBRI

€58.00 a persona (minimo due persone)

\* bevande escluse

## Primi piatti

TORTELLI D'ERBETTA € 17

Tortelli d'erbetta di nostra produzione con burro di malga degli Appennini Emiliani e Parmigiano Reggiano 24 mesi 

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI STROLGHINO € 16

Pasta fresca fatta a mano con ragù di Stroghino della Food Valley

PACCHERO CON RAGÙ DI POLPO € 18

SPAGHETTONE "FELICETTI" AI 3 POMODORI E BURRATA € 18

Spaghetto con 3 tipi di pomodorini e stracciatella di Burrata Campana

RISOTTO CACIO E PEPE CON GAMBERO ROSSO € 20