



GRAND HOTEL
DI PARMA

UNA | ESPERIENZE

m e n ù



CURIOSITÀ IN CUCINA / *CULINARY CURIOSITIES*

"Italia" è un mosaico di tradizioni locali in cui si fondono mille colori e profumi inconfondibili. Anche in cucina.

Lasciati guidare dal simbolo  per scoprire i piatti della tradizione regionale locale.

"Italia" is a mosaic of local traditions that blend a thousand colors and distinctive scents. Also in cooking.

Follow the  symbol to discover the traditional dishes of the region.

I salumi della Food Valley / *Food Valley cured meats*

Nella Food Valley i salumi rappresentano delle vere e proprie eccellenze gastronomiche grazie all'altissima concentrazione di prodotti DOP e IGP.

Prosciutto di Parma stagionato 30 o 36 mesi, Gran Culatello Antichi Produttori, Spalla Cotta di San Secondo,

Coppa di Langhirano sono solo alcuni dei pregiati salumi che potrai assaporare nel nostro menù.

Provali da soli o accompagnati dal sapore unico del Parmigiano Reggiano per un'esperienza completa e immersiva.

In the Food Valley, cured meats represent true gastronomic excellence thanks to the very high concentration of PDO and PGI products.

Prosciutto di Parma matured for 30 or 36 months, Gran Culatello Antichi Produttori, Spalla Cotta di San Secondo, Coppa di Langhirano are just some of the prestigious cured meats you can savour on our menu. Try them on their own or accompanied by the unique flavour of Parmigiano Reggiano for a complete and immersive experience.

Anolini in brodo classico seguendo lo stile parmigiano / *Anolini pasta in classic broth following the Parmesan style*

La storia narra che alla corte di Maria Luigia duchessa di Parma e Piacenza, durante l'inverno si mangiavano gli anolini e si collega ad essa la frase "Solo al re Anolino la Duchessa porge il suo inchino".

Ma è solo grazie a Pellegrino Artusi che la ricetta degli anolini diventa prerogativa non più solo delle classi agiate, bensì patrimonio della cucina popolare.

The story tells that at the court of Maria Luigia, duchess of Parma and Piacenza, anolini were eaten during the winter, and the expression "Only to King Anolino does the Duchess take her bow" is connected to her. But it was only thanks to Pellegrino Artusi that the recipe for anolini became the prerogative no longer only of the wealthy classes, but the heritage of popular cuisine.

ANTIPASTI / STARTERS

I salumi della Food Valley 🇮🇹 €18,50

Food Valley cured meats

Coppa di Langhirano, Gran Culatello antichi produttori, Pancetta di Parma arrotolata, Prosciutto di Parma 30 mesi, Salame felino, Strohino

Coppa di Langhirano, Gran Culatello antichi produttori, rolled Pancetta di Parma, Prosciutto di Parma 30 months, Salame felino, Strohino

Viaggio nel Parmigiano Reggiano 🍄 € 16

Parmigiano Reggiano (24-36-48-60 mesi di stagionatura) con assaggio di confetture, miele Apicoltura Sichel e Aceto Balsamico di Modena

Parmigiano Reggiano (24-48-60-72 months) accompanied by local honey, balsamic vinegar PGI Modena, wild berries jam

La Caprese "a modo nostro" (7) € 18

Caprese salad our way

Insalata di pomodoro ciliegino rosso, giallo e nero, mozzarella di bufala e pesto di basilico

Salad of red, yellow and black tomatoes, buffalo mozzarella and basil pesto

Polpo e patate (1, 4) € 17

Octopus and potatoes

PRIMI / FIRST COURSES

Tortelli d'erbetta home made in stile parmigiano (1, 3, 7) 🍄 € 17

Ravioli filled with ricotta and spinach

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

Homemade Tortelli d'erbetta with alpine butter from the Emilian Apennines and 24-month Parmesan cheese

Tagliatelle con ragù bolognese (1, 3, 9) 🇮🇹 € 17

Tagliatelle with Bolognese Ragu

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

Fresh handmade pasta with Strohino ragu from the Food Valley

Anolini in crema tiepida di Parmigiano Reggiano (1, 3, 7, 9) 🇮🇹 € 18

Anolini pasta in warm cream of Parmesan cheese

Farina, uovo, sedano, carote, cipolla, cappone, manzo, Parmigiano Reggiano

Flour, egg, celery, carrots, onion, capon, beef, Parmigiano Reggiano cheese

Tagliolino con salsa Tre pomodori e basilico fresco (1) € 15

Tagliolino pasta with cherry tomatoes and fresh basil

Tagliolini, pomodoro San Marzano, pomodorino giallo, pomodorino ciliegino

Tagliolini pasta, San Marzano tomato, yellow cherry tomato, cherry Tomato

Cous cous di mare (1, 2, 4, 14) € 18

Seafood cous cous

🍄 Piatto vegetariano / Vegetarian dish

🌱 Piatto vegano / Vegan dish

🇮🇹 Piatto della tradizione / Traditional cuisine

* Prodotto surgelato / Frozen food

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente. Far riferimento alla tabella dell'ultima pagina per maggiori dettagli.
The number near the plate refers to the present allergen. Please check the last page for more details.

SECONDI / MAIN COURSES

Rosa di Parma – Filetto di Manzo ^(7, 12) 	€ 30
Filetto di manzo farcito da prosciutto di Parma 30 mesi, Parmigiano Reggiano 24 mesi, riduzione di Lambrusco e patate rustiche cotte in forno <i>Beef tenderloin stuffed with 30-month Parma ham, 24-month Parmigiano Reggiano, Lambrusco reduction and baked rustic potatoes</i>	
Parmigiana di melanzane ⁽⁷⁾ 	€ 16
Melanzane, farina di riso, mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano 24 mesi <i>Eggplant, mozzarella cheese, tomato, Parmigiano Reggiano cheese</i>	
Guancia di maiale con cipollotti glassati ^(1, 9, 13)	€ 24
<i>Pork cheek with glazed spring onions</i>	
Trancio di Salmone in vivace cottura accompagnato da carote colorate ⁽⁴⁾	€ 25
<i>Salmon fillet accompanied by carrots</i>	

CONTORNI / SIDE DISHES

Insalata mista  	€ 6
<i>Mixed salad</i>	
Arcobaleno di verdure grigliate  	€ 13
<i>Grilled vegetables</i> Melanzana, zucchina, peperoni, pomodoro, indivia, finocchio <i>Eggplant, courgette, bell pepper, tomato, endive, fennel</i>	
Finocchi al sesamo  	€ 7
<i>Sesame fennel</i>	
Patate al forno  	€ 7
<i>Baked potatoes</i>	

DOLCI / DESSERTS

Tiramisù ^(1, 3, 7) 	€ 8
<i>Tiramisù</i>	
Crème brûlée ^(1, 3, 7) 	€ 8
<i>Crème brûlée</i>	
Cheesecake ai frutti di bosco ^(1, 3, 7)	€ 8
<i>Wild berry cheesecake</i>	
Gelato artigianale ^(7, 8)	€ 8
<i>Homemade ice cream</i>	

-
-  Piatto vegetariano / Vegetarian dish
 -  Piatto vegano / Vegan dish
 -  Piatto della tradizione / Traditional cuisine
 - * Prodotto surgelato / Frozen food

Il numero vicino al piatto si riferisce all'allergene presente. Far riferimento alla tabella dell'ultima pagina per maggiori dettagli.
The number near the plate refers to the present allergen. Please check the last page for more details.

Gentile Ospite, nel darLe il benvenuto, desideriamo informarLa che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni del regolamento UE 1169/2011 sotto indicati. La invitiamo, pertanto, a contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimento in merito al dettaglio degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come previsto dal Regolamento UE 1169/2011:

1. cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati
2. crostacei e prodotti a base di crostacei
3. uova e prodotti a base di uova
4. pesce e prodotti a base di pesce
5. arachidi e prodotti a base di arachidi
6. soia e prodotti a base di soia
7. latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
8. frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. sedano e prodotti a base di sedano
10. senape e prodotti a base di senape
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi

Dear Guest, we would like to welcome you and take this opportunity to inform you that all the allergens referred to in EU Regulation 1169/2011 are normally used in our kitchen, as mentioned below. You are, therefore kindly asked to speak to serving staff for any requirement or clarification about the specific ingredients used for cooking our dishes. Substances or products causing allergies or intolerances in compliance with the EU Regulation 1169/2011:

1. cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their derived
 2. crustacean and products based on crustaceans
 3. eggs and products based on eggs
 4. fish and products based on fish
 5. peanuts and nuts products
 6. soy and soy products
 7. milk and dairy produce, including lactose
 8. nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof
 9. celery and products based on celery
 10. mustard and products based on mustard
 11. sesame seeds and products based on sesame seeds
 12. sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10/mg/kg or 10/mg/l
 13. lupins beans and products based on them
 14. shellfish and products based on shellfish
-