



GRAND HOTEL
DI PARMA
UNA | ESPERIENZE

menù

RISTORANTE PALAZZO VIGHI

La tradizione parmense è il cuore pulsante della nostra cucina: i salumi della Food Valley, le paste ripiene e Parmigiano Reggiano DOP.

*Sapori che raccontano **secoli di storia e passione**.*

La Chef Diana, dopo esperienze in prestigiose cucine internazionali e stellate, vi accompagnerà in un viaggio culinario unico, dove tradizione e creatività si intrecciano.

Ogni piatto è un ricordo, un incontro, un frammento di territorio.

Da questa tavola prende vita il vostro viaggio nei sapori di Parma.



CURIOSITÀ SUL MENU

“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.

ANTIPASTI

I salumi della Food Valley: Coppa di Langhirano, Gran Culatello antichi produttori, Pancetta di Parma arrotolata, Prosciutto di Parma 30 mesi, Salame felino, Strolghino 	€ 20
Gran Culatello antichi produttori	€ 20
Gran Culatello antichi produttori e Parmigiano Reggiano 36 mesi	€ 22
Prosciutto di Parma 30 mesi 	€ 17
Torta Fritta (6 pz) 1, 7	€ 8
Tartare di Fassona 150 g. con crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi, capperi, alici, uovo, senape e crostone di pane 1, 3, 4, 7, 10	€ 25
Viaggio nel Parmigiano Reggiano: Parmigiano Reggiano (24-36-48-60 mesi di stagionatura) miele locale, aceto balsamico di Modena, marmellata di frutti di bosco e giardiniera homemade 	€ 20
Flan di zucca con amaretto, nocciole e fonduta di formaggio erborinato 7, 8, 3, 1	€ 18
Insalata autunnale con cavolo cappuccio viola, cavolo riccio nero, indivia, carote colorate, melograno, fichi, noci pecan e formaggio caprino 7, 8	€ 18
Tartare di tonno con crema di avocado, mango e tuile di chia e sesamo 4, 8, 11	€ 20

PRIMI PIATTI

Anolini in brodo: Pasta tradizionale ripiena di stracotto e Parmigiano Reggiano serviti in brodo 1, 3, 7, 9	€ 19
Tortelli d'erbetta ripieni con spinaci e ricotta con burro fuso e Parmigiano Reggiano 	€ 19
Lasagna alla Bolognese: Sfoglia all'uovo con ragù tradizionale e Parmigiano Reggiano 	€ 19
Tagliatelle con l'antico ragù di Strolghino 	€ 19
Taglioline gialli ai 3 pomodori e scaglie di ricotta salata 1, 3, 7	€ 18
Paccheri con aragostelle in bisque e zeste di limone candito 	€ 25
Vellutata del giorno con verdure di stagione 	€ 16

SECONDI PIATTI

Rosa di Parma – Filetto di Manzo *farcito con Prosciutto di Parma 30 mesi, Parmigiano Reggiano 24 mesi e riduzione di Lambrusco accompagnato da millefoglie di patate* 🇮🇹 € 32
7, 12

Filetto di manzo cotto a bassa temperatura alla griglia su crostone di pane *con trifolata di funghi misti bosco e Porcini* € 30
12

Rollè di coniglio *in mantello di lardo su fondo di ratatouille di verdure e polenta con carote in agrodolce* € 27
9, 10, 7

Tentacolo di polpo *su purea di patate dolci e verdure croccanti* € 27
14, 7

Parmigiana di melanzane: *strati di melanzane dorate con mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano e Parmigiano Reggiano 24 mesi* € 18
7

Steak di rapa rossa *con pesto di dragoncello, funghi, erbe di campo e crema di sedano* € 17
12, 9

CONTORNI

Insalata mista *di stagione* 🌿 🇻🇪 € 7

Arcobaleno di verdure grigliate 🌿 🇻🇪 € 13

Patate rustiche cotte in forno 🌿 🇻🇪 € 7

Zucca stufata al forno *con uvetta e mandorle* 🌿 🇻🇪 € 7
8

DOLCI

Sbrisolona con crema zabaione

1, 3, 7, 8

€ 10

Tiramisù: *Ricetta tradizionale con mascarpone e caffè* 🇮🇹

1, 3, 7

€ 10

Carpaccio di ananas flambato *con rum, miele e passion fruit spicy*

12

€ 10

Sablè alle mandorle *con mousse al cioccolato fondente, frutti di bosco, menta e sale*

Maldon

1, 3, 7, 8, 6,7

€ 10

Sorbetto limone e fiori di sambuco, *rinfrescante e profumato*

3

€ 10

LIQUORI E DISTILLATI

Una selezione per esaltare il gusto dei dessert

Grappa barricata, *intensa e avvolgente*

€ 12

Grappa affumicata *alle note aromatiche e persistenti*

€ 12

Brandy barricato, *elegante dal gusto morbido*

€ 12

Bagnolino, *liquore tipico emiliano*

€ 9

Nocino, *infuso di noci verdi dal sapore deciso*

€ 9

Limoncino, *fresco e profumato*

€ 9

Erba Luigia, *delicato liquore alle erbe*

€ 9

Liquore alla liquirizia *dal carattere intenso*

€ 9

PARMA IN TAVOLA

Menù degustazione con sapori del territorio

Calice di Lambrusco

I salumi della Food Valley 

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

Tortelli d'erbetta

ripieni con spinaci e ricotta con burro fuso e Parmigiano Reggiano ^(1, 3, 7)

Anolini in brodo ^(1, 3, 7, 9) 

Pasta tradizionale ripiena di stracotto e Parmigiano Reggiano serviti in brodo

Rosa di Parma – Filetto di Manzo ^(7, 12) 

farcito con Prosciutto di Parma 30 mesi, Parmigiano Reggiano 24 mesi e riduzione di Lambrusco accompagnato da millefoglie di patate

Sbrisolona con crema zabaione ^(1, 3, 7, 8)

€ 66,00 a persona (minimo due persone) - bevande escluse

SAPORE DI MARE

Menù degustazione di pesce

Calice di Pinot Grigio

Tartare di tonno ^(7, 11)

Con crema di avocado, mango e tuile di chia e sesamo

Pacchero con aragostelle 

in salsa bisque e zeste di limone candito ^(1, 3, 7, 4)

Tagliolino mantecato al burro con bottarga ^(1, 3, 7, 9) 

Tentacolo di polpo

su purea di patate dolci e verdure croccanti

Sorbetto limone e fiori di sambuco, rinfrescante e profumato

³

€ 76,00 a persona (minimo due persone) - bevande escluse

Costo coperto: € 3 a persona.

Allergeni

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



GRAND HOTEL
DI PARMA
UNA | ESPERIENZE

m e n ù

ENGLISH

PALAZZO VIGHI RESTAURANT

Parma's culinary tradition is the beating heart of our cuisine: the cured meats of the Food Valley, stuffed pasta and Parmigiano Reggiano PDO.

Flavours that tell centuries of history and passion.

Chef **Diana**, after experiences in prestigious international and Michelin-starred kitchens, will accompany you on a unique culinary journey where tradition and creativity intertwine.

Each dish is a memory, an encounter, a fragment of the territory.

From this table begins your journey through the flavours of Parma.



CULINARY CURIOSITIES

"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.

STARTERS

Food Valley cured meats: <i>Coppa di Langhirano, Gran Culatello antico produttori, rolled Pancetta di Parma, Prosciutto di Parma 30 months, Salame felino, Strolghino and Pickled Vegetables</i> 🇮🇹	€ 20
Gran Culatello <i>antichi produttori</i>	€ 20
Gran Culatello <i>antichi produttori and 36-month Parmigiano Reggiano cheese</i>	€ 22
30-months Parma Ham 🇮🇹	€ 17
Torta Fritta (6 pcs): <i>Parma style fried doghnut</i> 1,7	€ 8
Fassona Beef Tartare 150 g. <i>with 24-month PDO Parmigiano Reggiano cream, capers, anchovies, egg, mustard and bread crouton</i> 1, 3, 4, 7, 10	€ 25
Journey through Parmigiano Reggiano: <i>Parmigiano Reggiano (24-48-60-72 months) with local honey, balsamic vinegar PGI Modena, wild berries jam and homemade pickled vegetables</i> 🍷	€ 20
Pumpkin flan <i>with amaretto, hazelnuts and blue cheese fondue</i> 7, 8, 3, 1	€ 18
Autumn Harvest salad <i>with purple cabbage, Tuscan kale, endive, rainbow carrots, pomegranate, figs, pecans and goat cheese</i> 7, 8	€ 18
Tuna tartare <i>with avocado cream, mango, chia and sesame crisp</i> 7, 11, 4, 8	€ 18

FIRST COURSES

Anolini pasta in broth: <i>traditional pasta stuffed with beef and Parmigiano Reggiano cheese served in broth</i> 1, 3, 7, 9	€ 19
Herb tortelli pasta <i>filled with ricotta cheese and spinach with melted butter and Parmigiano Reggiano cheese</i> 🍷 1, 3, 7	€ 19
Bolognese Lasagna: <i>egg pasta with traditional meat sauce and Parmigiano Reggiano cheese</i> 🍷 1, 3, 7, 9	€ 19
Tagliatelle Pasta <i>with Strolghino ragù</i>	€ 19
Golden Taglioline Pasta <i>with three tomatoes and salted ricotta cheese flakes</i> 1, 7, 3	€ 18
Pacchero pasta <i>with lobster in bisque and candied lemon zest</i> 🇮🇹 1, 3, 14, 7, 6, 10	€ 25
Soup of the day <i>with seasonal vegables</i> 🍷 7, 9	€ 16

SECOND COURSES

Rosa di Parma – Beef tenderloin *stuffed with 30-month Parma ham, 24-month  Parmigiano Reggiano and Lambrusco education accompanied by potato mille-feuille* € 32
7, 12

Beef Filled slow cooked *at low temperature on a rustic bread crust, served with sauté of mixed wild porcini mushrooms* € 30
12

Rabbit roulade wrapped in lard *on a bed of vegetable ratatouille and polenta with sweet and sour carrots* € 27
9, 10, 7

Octopus tentacle *on sweet potato purée with crispy vegetable* € 27
14,7

Eggplant parmigiana: *layers of golden eggplant with mozzarella fior di latte, San Marzano tomatoes, and 24-month aged Parmigiano Reggiano cheese* € 18
7

Roasted red beet with *with tarragon pesto, mushrooms, wild greens and a silky celery cream* € 17
12,9

SIDE DISHES

Seasonal green salad   € 7

Rainbow of grilled vegetables   € 13

Baked rustic potato   € 7

Baked stewed pumpkin *with raisins and almonds*   € 7
8

DESSERTS

Sbrisolona cake with zabaione cream

1, 3, 7, 8

€ 10

Tiramisù: *traditional recipe with mascarpone and coffee* 🇮🇹

1, 3, 7

€ 10

Rum-flambéed pineapple carpaccio *with honey and spicy passion fruit*

€ 10

Almond Sablé *with dark chocolate mousse, wild berries, mint and Maldon salt*

1, 3, 7, 8

€ 10

Lemon & Elderflower Sorbet

3

€ 10

SPIRITS AND LIQUEURS

A selection to enhance the flavor of desserts

Barrique-aged grappa, *intense and enveloping*

€ 12

Smoked grappa *with aromatic and persistent notes*

€ 12

Barrique-aged brandy, *elegant with a smooth taste*

€ 12

Bargnolino, *Emilian typical liqueur*

€ 9

Nocino, *green walnut infusion with a strong flavor*

€ 9

Limoncino, *fresh and scented*

€ 9

Erba Luigia, *delicate herbal liqueur*

€ 9

Licorice liqueur *with an intense character*

€ 9

PARMA IN TAVOLA

Tasting menu with flavors of the territory

Lambrusco by the glass

Food Valley cured meats 

Coppa di Langhirano, Gran Culatello antico produttori, rolled Pancetta di Parma, Prosciutto di Parma 30 months, Salame felino, Strolghino

Herb tortelli pasta ^(1, 3, 7) 

filled with ricotta cheese and spinach with melted butter and Parmigiano Reggiano cheese

Anolini pasta in broth ^(1, 3, 7, 9)

Traditional pasta stuffed with beef and Parmigiano Reggiano cheese served in broth

Rosa di Parma – Beef tenderloin ^(7, 12) 

stuffed with 30-month Parma ham, 24-month Parmigiano Reggiano and Lambrusco reduction accompanied by potato mille-feuille

Sbrisolona cake with zabaglione cream ^(1, 3, 7, 8)

€ 66,00 per person (minimum two people) - *drinks not included*

SAPORE DI MARE

Fish tasting menu

Pinot Grigio by the glass

Tuna tartare ^(7, 11)

with avocado cream, mango, chia and sesame crisp

Pacchero pasta with lobster ^(1, 3, 4, 7) 

in bisque sauce and candied lemon zest

Tagliolini pasta whipped with butter and bottarga. ^(1, 3, 7, 9) 

Octopus tentacle

on sweet potato purée with crispy vegetable

Lemon & Elderflower Sorbet

3

€ 76,00 per person (minimum two people) - *drinks not included*

Cover charge: € 3 per person

Allergens

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