



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 e Giardiniera.	€ 20
Gran Culatello antichi produttori	€ 20
Prosciutto di Parma 30 mesi e Parmigiano Reggiano 36 mesi	€ 22
Torta Fritta (6 pz) 1,7	€ 8
Tartare di Fassona 160 g. con crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi, capperi, alici, uovo, senape e crostone di pane 1,3, 4,7, 10	€ 23
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
Caprese: Burrata con granita di pomodoro, zeste di limone e olio al basilico 1,7,8	€ 18
Insalata Estiva con songino, anguria o melone (a seconda della disponibilità), pesca, ricotta di capra salata, noci pecan, ristretto di aceto balsamico di Modena	€ 18
Tartare di tonno con crema di avocado e mango 4,8, 11	€ 20

PRIMI PIATTI

Passatelli su fonduta di Parmigiano Reggiano 1,3,7	€ 19
Tortelli d'erbetta ripieni con spinaci e ricotta con burro fuso e Parmigiano Reggiano 1,3,7	€ 19
Reginette mantecate alla crema di zucchine gialle, acqua di pompelmo, crumble di pomodoro e olive, fiore di zuccina croccante 1,7	€ 19
Lasagna alla Bolognese: Sfoglia all'uovo con ragù tradizionale e Parmigiano Reggiano 1,3,7,9	€ 19
Tagliatelle con l'antico ragù di Strolghino	€ 19
Pacchero con aragostelle in bisque e zeste di limone candito 1,3, 6,7, 10, 14	€ 25
Tortelli di zucca con burro fuso e sbriciolata di amaretti	€ 19

SECONDI PIATTI

Rosa di Parma – Filetto di Manzo <i>farcito con Prosciutto di Parma 30 mesi, Parmigiano Reggiano 24 mesi e riduzione di Lambrusco</i> 7, 12	€ 30
Filetto di manzo <i>alla griglia con crostone di pane</i> 1, 12	€ 28
Millefoglie di pollo <i>cotto, mango, senape in grani, olio e limone</i> 10	€ 24
Costine <i>laccate con salsa BBQ della nostra Chef CBT</i> 6, 9, 10	€ 24
Parmigiana di melanzane: <i>strati di melanzane dorate con mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano e Parmigiano Reggiano 24 mesi</i> 7	€ 18
Trancio di salmone <i>con carote dorate</i>	€ 28

CONTORNI

Insalata mista <i>di stagione</i> 🌿 ♻️	€ 7
Insalata verde 🌿 ♻️	€ 7
Verdure dell'orto <i>in padella con olio di oliva</i> 🌿 ♻️	€ 7
Arcobaleno di verdure <i>grigliate</i> 🌿 ♻️	€ 13
Patate rustiche <i>cotte in forno</i> 🌿 ♻️	€ 7

MENU BIMBI

Pasta corta <i>al pomodoro</i>	€ 10
Pasta corta <i>al ragù</i>	€ 10
Filetto di pollo <i>fritto</i>	€ 12
Hamburger <i>di manzo</i>	€ 12
Patatine <i>fritte</i>	€ 6
Gelato	A pallina € 3

DOLCI

Sbrisolona con crema zabaione 1, 3, 7, 8	€ 10
Tiramisù: <i>Ricetta tradizionale con mascarpone e caffè</i> 🍷 1, 3, 7	€ 10
Tagliata di frutta fresca 12	€ 10
Sablè alle mandorle <i>con mousse al cioccolato fondente, frutti di bosco, menta e sale Maldon</i> 1, 3, 6, 7, 8	€ 10
Sorbetto limone e basilico 3	€ 10
Gelato <i>con dressing a scelta tra cioccolato caldo, caffè, Amarene Fabbri</i>	€ 10

LIQUORI E DISTILLATI

Una selezione per esaltare il gusto dei dessert

Una selezione per esaltare il gusto dei dessert

Grappa <i>barricata, intensa e avvolgente</i>	€ 12
Grappa <i>affumicata alle note aromatiche e persistenti</i>	€ 12
Brandy <i>barricato, elegante dal gusto morbido</i>	€ 12
Bargnolino, <i>liquore tipico emiliano</i>	€ 9
Nocino, <i>infuso di noci verdi dal sapore deciso</i>	€ 9
Limoncino, <i>fresco e profumato</i>	€ 9
Erba Luigia, <i>delicato liquore alle erbe</i>	€ 9
Liquore <i>alla liquirizia dal carattere intenso</i>	€ 9
Liquore <i>alla violetta dal profumo floreale</i>	€ 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 🍷

1, 3, 7

ripieni con spinaci e ricotta con burro fuso e Parmigiano Reggiano

Passatelli in brodo 🍷

1, 3, 7

su fonduta di Parmigiano Reggiano

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 zabaglione

1, 3, 7, 8

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 🍷

1, 3, 7, 4

in salsa bisque e zeste di limone candito

Tagliolino mantecato al burro con bottarga 🍷

1, 3, 7, 9

Seppia ripiena

cotta a bassa temperatura, su vellutata di piselli e patate viola marinata

Sorbetto limone e basilico

3

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

menù

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 antichi produttori, rolled Pancetta di Parma, 30-months aged Parma ham, Salame felino, Strolghino salami and pickled vegetables</i> 🍴	€ 20
Gran Culatello <i>antichi produttori</i>	€ 20
30-months aged Parma Ham <i>and Parmigiano Reggiano cheese 36 mesi</i> 🍴	€ 22
Torta Fritta (6 pcs): <i>Parma style fried doughnut</i> 1,7	€ 8
Fassona Beef Tartare 160 g. <i>with 24-month PDO Parmigiano Reggiano cream, capers, anchovies, egg, mustard and bread crouton</i> 1, 3, 4, 7, 10	€ 23
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
Caprese: <i>Burrata cheese with tomato granita, lemon zest and basil oil</i> 🍴 1,7,8	€ 18
Summer Salad: <i>Lamb's lettuce, watermelon or melon (based on seasonal availability), peach, salted goat ricotta, pecan nuts, and balsamic vinegar of Modena reduction.</i> 7,8	€ 18
Tuna tartare <i>with avocado cream and mango</i> 4,8, 11	€ 20

FIRST COURSES

Passatelli <i>on Parmigiano Reggiano cheese fondue</i> 1,3,7	€ 19
Herb tortelli <i>pasta filled with ricotta cheese and spinach with melted butter and Parmigiano Reggiano cheese</i> 1, 3, 7	€ 19
Reginette <i>pasta with yellow zucchini cream, grapefruit water, tomato and olive crumble, crispy zucchini flower</i> 🍴 1,7	€ 19
Bolognese Lasagna: <i>egg pasta with traditional meat sauce and Parmigiano Reggiano cheese</i> 🍴 1,3,7,9	€ 19
Tagliatelle <i>Pasta with Strolghino salami meat sauce</i> 🍴	€ 19
Pacchero <i>pasta with lobster in bisque and candied lemon zest</i> 🍴 1, 3, 6, 7, 10, 14	€ 25
Pumpkin <i>tortelli pasta with melted butter and crumbled amaretti</i>	€ 19

SECOND COURSES

Rosa di Parma – Beef tenderloin <i>stuffed with 30-month Parma ham, 24-month Parmigiano Reggiano cheese and Lambrusco reduction</i> 🍴 7, 12	€ 30
Grilled Beef Filled <i>with bread crouton</i> 12	€ 28
Cooked chicken and mango mille-feuille, <i>wholegrain mustard, oil and lemon dressing</i> 10	€ 24
Pork ribs glazed with our Chef's BBQ sauce CBT 6, 9, 10	€ 24
Eggplant parmigiana: <i>layers of golden eggplant with mozzarella fior di latte cheese, San Marzano tomatoes, and 24-month aged Parmigiano Reggiano cheese</i> 7	€ 18
Salmon fillet <i>with golden carrots</i>	€ 28

SIDE DISHES

Seasonal green salad 🍴 🌱	€ 7
Green salad 🍴 🌱	€ 7
Sautéed vegetables with olive oil 🍴 🌱	€ 7
Rainbow of grilled vegetables 🍴 🌱	€ 13
Baked rustic potato 🍴 🌱	€ 7

KIDS MENU

Tomato sauce pasta	€ 10
Ragù Pasta (tomato and meat sauce)	€ 10
Fried chicken fillet	€ 12
Hamburger	€ 12
French fries	€ 6
Ice cream	per scoop € 6

DESSERTS

Sbrisolona cake with zabaione cream 1, 3, 7, 8	€ 10
Tiramisù: traditional recipe with mascarpone and coffee 🍷 1, 3, 7	€ 10
Sliced fresh fruits 12	€ 10
Almond Sablé with dark chocolate mousse, wild berries, mint and Maldon salt 1, 3, 6, 7, 8	€ 10
Lemon & basil Sorbet 3	€ 10
Ice cream with preferred topping: hot chocolate, coffee or Fabbri wild cherries	€ 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
Violet liqueur with floral aroma	€ 9

PARMA ON THE TABLE

Tasting menu with flavors of the territory

Lambrusco wine by the glass

Food Valley cured meats 🍴

Coppa di Langhirano, Gran Culatello antichi produttori, rolled Pancetta di Parma, 30 months Parma ham, Felino salami, Strolghino salami

Herb tortelli pasta 🍴

1,3,7

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

Passatelli 🍴

1,3,7

served on Parmigiano Reggiano cheese fondue

Rosa di Parma – Beef tenderloin 🍴

7,12

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

Sbrisolona cake with zabaglione cream

1,3,7,8

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

FLAVOURS OF THE SEA

Fish tasting menu

Pinot Grigio wine by the glass

Tuna tartare

7,11

with avocado cream, mango, chia and sesame

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

Stuffed cuttlefish

14

on pea cream soup and marinated purple potatoes

Lemon & Basil 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