



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 crostine 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

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
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: *Ricetta tradizionale con mascarpone e caffè* 🍰

1, 3, 7

€ 10

Tagliata di frutta fresca

12

€ 10

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

1, 3, 6, 7, 8

€ 10

Gelato *con dressing a scelta tra cioccolato caldo, caffè, Amarene Fabbri*

€ 10

LIQUORI E DISTILLATI

Una selezione per esaltare il gusto dei dessert

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

Liquore alla violetta *dal profumo floreale*

€ 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

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