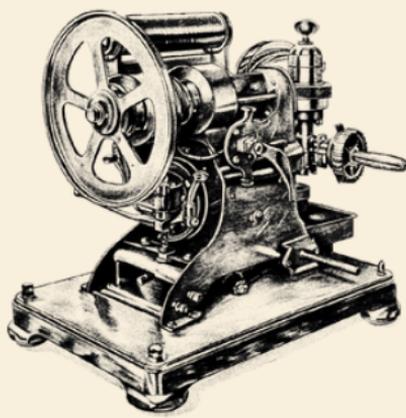




# MENU APERITIVO

DAL 1966  
**PARMAMENÙ**  
BOTTEGA, OSTERIA & AZIENDA AGRICOLA

**AUTOBAR**



# SALUMERIA

**Tigelle artigianali (4 pz)<sup>1-2</sup>** 4,00

## Taglieri da condividere

**Lo Scrigno della Famiglia Carpanese...**

**Eccellenze Emiliane<sup>1-2-11-13</sup>** 29,00

Culatello di Zibello DOP a lenta stagionatura, Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Coppa Piacentina DOP dolce, Salame Nostrano, Strolghino, Pancetta, serviti con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi Vacca Rossa, crema di Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi, miele e grissini

**Tagliere del Contadino<sup>1-2-5-11-13(6-10)</sup>** 23,00

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Mortadella IGP, Coppa Piacentina DOP, Pancetta DOP di Piacenza, Ciciolata, Ciccicoli, Giardiniera di nostra produzione, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, accompagnato da grissini e frutta di stagione

## Taglieri classici

**Tagliere Aperitivo<sup>1-2-5-11(6-10)</sup>** 10,00

Coppa Piacentina DOP, Mortadella di Bologna IGP, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, Giardiniera di nostra produzione, Paté al Parmigiano Reggiano DOP con crostini

**Tagliere Via Emilia** 15,00

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Coppa Piacentina DOP, Salame Nostrano, Mortadella IGP e Pancetta Piacentina DOP

**Tagliere di Prosciutto di  
Parma DOP 24 mesi** 12,00

Salato e massaggiato a mano come una volta

**Tagliere di Culatello di Zibello DOP<sup>2</sup>** 18,00

Il Re dei salumi italiani. Servito con riccioli di burro

**Tagliere di Prosciutto di Parma DOP  
e Culatello di Zibello DOP<sup>2</sup>** 15,00

La Valle incontra la Collina. Servito con riccioli di burro



## Tagliere del Casaro<sup>1-2-11(6-10)</sup> 12,00

Selezione di formaggi accompagnata dal nostro Paté al Parmigiano Reggiano DOP, servita con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi, miele e crostini

## Degustazione Parmigiano Reggiano DOP 24-30-36 mesi<sup>1-2-11</sup> 10,00

Servito con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi, miele e crostini

## Rendi unico il tuo tagliere

### Aggiunta di 3 scaglie di Parmigiano Reggiano DOP<sup>2</sup> 3,50

### Selezione Parmamenu<sup>2-5-11(1-6-10)</sup> 8,00

Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Paté al Parmigiano Reggiano DOP e Giardiniera

### Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi<sup>2-11</sup> 7,00

con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi

### Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi di Vacche Rosse<sup>2-11</sup> 9,00

con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi

### Paté al Parmigiano Reggiano<sup>1-2-11(6-10)</sup> 5,00

La nostra ricetta originale. Servito con crostini

### Tris di Paté al Parmigiano Reggiano<sup>1-2-11(6-10)</sup> 8,00

Classico, al tartufo e al peperoncino, servito con crostini

### Giardiniera di verdure<sup>5-11(1-6-10)</sup> 6,00

Di nostra produzione, da una vecchia ricetta di famiglia

### Salse tradizionali<sup>5-11(1-6-10)</sup> 3,00

Di nostra produzione, a scelta tra composta di cipolle, salsa verde e rossa

## Panini<sup>1</sup>

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi	6,50
Culatello di Zibello DOP	8,50
Coppa Piacentina DOP	6,00
Prosciutto Cotto di alta qualità	6,00
Mortadella IGP	5,50
Salame Felino IGP	6,50
Spalla cotta di San Secondo	7,00
Bresaola della Valtellina IGP	7,00
Primavera <sup>1-2</sup>	8,00
Prosciutto di Parma DOP, mozzarella fiordilatte, insalata e pomodoro	
Estate <sup>1-2</sup>	7,50
Prosciutto Cotto, mozzarella fiordilatte, insalata e pomodoro	
Vegetariano ma con gusto <sup>1-2-11</sup>	9,00
Mozzarella di Bufala DOP, pomodoro e glassa di Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi	
Prova i nostri panini con la focaccia <sup>1</sup>	+1,00

## Gli speciali

Il Classico <sup>1-2</sup>	11,00
Prosciutto di Parma DOP, Mozzarella di Bufala DOP, pomodoro e basilico	
La Sublime <sup>1-2-5-11</sup>	12,00
Focaccia integrale, Culatello di Zibello DOP, stracchino e Giardiniera di nostra produzione	
Il Ghiottone <sup>1-2-11</sup>	9,00
Mortadella Bologna IGP, stracchino, glassa di Aceto balsamico di Modena IGP Leonardi	
Erbazzone emiliano caldo* <sup>1-2(6-10)</sup>	6,00
Tipica torta salata emiliana di bietole o spinaci	

## Rendi unico il tuo panino

Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP <sup>2</sup>	1,50
Paté al Parmigiano Reggiano DOP <sup>2-11</sup>	1,50
Mozzarella di Bufala DOP <sup>2</sup>	2,50
Formaggi <sup>2</sup>	1,50
Mozzarella fiordilatte o stracchino	
Giardiniera o Cipolle caramellate <sup>5-11(1-6-10)</sup>	1,50
Salse della tradizione <sup>5-11(1-6-10)</sup>	1,00
A scelta tra salsa rossa e salsa verde	

\*Ogni giorno, Parma Menù porta in tavola la tradizione emiliana, selezionando alcune materie prime surgelate di alta qualità.



# APERITIVI E DRINKS

## Gli spritz <sup>11</sup>

<b>Spritz Aperol/Campari</b> Prosecco, Aperol/Campari, soda	7,00
<b>Hugo Spritz</b> Prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, soda	7,00
<b>Parma Spritz</b> Lambrusco di Parma, Aperol, soda	7,00
<b>Maltempora Spritz</b> Prosecco, Maltempora Vermouth Rosso, soda	7,00
<b>Limoncello Spritz</b> Prosecco, Limoncello, soda	7,00
<b>Spritz Old Tradition</b> Prosecco, Select, soda	7,00

## Cocktail <sup>11</sup>

<b>Negroni</b> Bitter Campari, gin, Vermouth rosso di nostra produzione	8,00
<b>Negroni sbagliato</b> Spumante, bitter Campari, Vermouth di nostra produzione	7,00
<b>Americano</b> Bitter Campari, Vermouth rosso di nostra produzione, soda	7,00
<b>Gin tonic/lemon</b>	8,00

## Analcolici

<b>Tropical Passion</b> Succo ananas, maracuja, tonica	7,00
<b>Ginger fruit</b> Succo di pompelmo, ginger beer	7,00

## Le nostre birre <sup>1-11</sup>

	33 cl	75 cl
<b>La Mata Scavissa</b> 	5,00	12,00
<b>Vartis</b> 	5,00	12,00
<b>La Fragrante</b>  Al pane di recupero	5,00	12,00
<b>Birra alla spina</b>	<b>Piccola</b> 4,50	<b>Media</b> 6,00



# VINI AL CALICE <sup>11</sup>

## Bollicine

**Prospera**  4,50  
Malatempora - Malvasia frizzante IGT

**Una Rosa è** 6,00  
Oinoe - Barbera Rosé Metodo Charmat

**Cerioli X Brut** 8,00  
Oinoe - Metodo Classico

**Cuvée Prestige Extra Brut** 9,00  
Ca' del Bosco - Franciacorta DOCG Metodo Classico

**Oudeis Brut** 8,00  
Enrico Serafino - Alta Langa DOCG Metodo Classico

**Prosecco DOC** 6,00  
Bervini - Extra Dry millesimato

## Lambruschi

**Tetenju**  6,00  
Malatempora - Lambrusco fermo DOC

**Reinardo**  4,50  
Malatempora - Lambrusco frizzante IGP

**Concerto** 5,00  
Cantina Medici Ermete - Lambrusco Reggiano DOC

## Bianchi

**Cervasio**  5,00  
Malatempora - Malvasia ferma Colli di Parma DOC

**Colle del Re** 6,00  
Umberto Cesari - Romagna Albana DOCG

**Sorriso di Cielo** 7,00  
La Tosa - Malvasia ferma Colli Piacentini DOC

## Rossi

**Volfango**  5,50  
Malatempora - Rosso fermo Emilia IGP

**Brezza di Monte Barbera** 7,00  
Oinoe - Barbera BIO Colli di Parma DOC

**Gutturnio Superiore** 7,00  
Luretta - La DOC più antica della Provincia di Piacenza

**Luna Selvatica** 7,50  
La Tosa - Cabernet Sauvignon Colli Piacentini DOC

# ELENCO ALLERGENI

- |                              |                                 |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1 Cereali contenenti glutine | 8 Arachidi                      |
| 2 Latte                      | 9 Pesce                         |
| 3 Soia                       | 10 Frutta a guscio              |
| 4 Senape                     | 11 Anidride solforosa e solfiti |
| 5 Sedano                     | 12 Crostacei                    |
| 6 Uova                       | 13 Semi di sesamo               |
| 7 Molluschi                  | 14 Lupini                       |

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta

**In caso di allergie e/o intolleranze,  
informare lo staff di sala al momento dell'ordinazione**

numero in apice: l'alimento contiene l'allergene  
numero tra parentesi: l'alimento potrebbe contenere tracce  
dell'allergene

\*Ogni giorno, Parma Menù porta in tavola la tradizione emiliana, selezionando alcune materie prime surgelate di alta qualità.



La nostra terra è un luogo ricco di storia e tradizione.

Abbiamo deciso di diventare noi stessi parte di questo territorio e del suo racconto creando la nostra **Azienda Agricola** dove recuperiamo **antiche vigne** che ci regalano vini sorprendenti.

Il nostro marchio è **Malatempora**, buoni spiriti per tempi difficili.

Scan the QR code to download  
the menu in English





DAL 1966 ▲  
**PARMAMENÙ**  
BOTTEGA, OSTERIA  
AZIENDA AGRICOLA