

SETTIMO TORINESE

Il nostro territorio, la nostra dispensa



Segui il trattorino rosso!

Scopri i piatti preparati con gli ingredienti della nostra azienda agricola e gusta i sapori unici del nostro territorio.



Dall'antico ricettario di famiglia!

Le ricette scritte a mano cinquant'anni fa da Nonna Ida.

Scan the QR code to download
the menu in English



ELENCO ALLERGENI

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

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

SALUMERIA



Il tipico antipasto emiliano

Torta fritta* ¹⁻²⁻⁸⁻¹⁰

3,50

...a Parma non chiamarla "Gnocco fritto"!

Tigelle artigianali (4 pz) ¹⁻²

4,00

I nostri taglieri

Lo Scrigno della Famiglia Carpanese...

29,00

Eccellenze Emiliane ¹⁻²⁻¹¹⁻¹³

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 ^{1-2-5-11-13 (6-10)}

23,00

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

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 DOP²

18,00

Il Re dei salumi italiani. Servito con riccioli di burro

Tagliere Prosciutto di Parma DOP e Culatello di Zibello DOP²

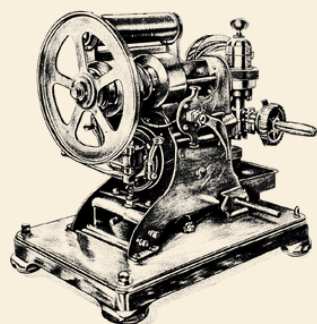
15,00

La Valle incontra la Collina. Servito con riccioli di burro

Provali con tre scaglie di Parmigiano Reggiano DOP²

3,50

*La nostra torta fritta, fatta a mano dai nostri chef, viene abbattuta per preservarne freschezza e bontà.



*I nostri taglieri
da condividere*

SALUMERIA



Tagliere del Casaro¹⁻²⁻¹¹⁽⁶⁻¹⁰⁾

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 mesi¹⁻²⁻¹¹

10,00

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

Rendi unico il tuo tagliere



Selezione Parmamenu²⁻⁵⁻¹¹⁽¹⁻⁶⁻¹⁰⁾

8,00

Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Paté al Parmigiano Reggiano DOP e giardiniera di nostra produzione

La nostra crema
al Parmigiano
Reggiano DOP



Paté al Parmigiano Reggiano¹⁻²⁻¹¹⁽⁶⁻¹⁰⁾

5,00

La nostra ricetta originale. Servito con crostini

Tris di Paté al Parmigiano Reggiano¹⁻²⁻¹¹⁽⁶⁻¹⁰⁾

8,00

Classico, al tartufo e al peperoncino. Servito con crostini

Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi²⁻¹¹

7,00

Servito con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi

Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi di Vacche Rosse²⁻¹¹

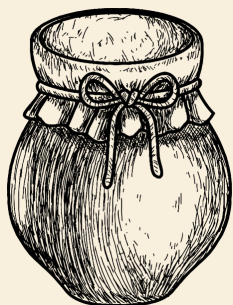
9,00

Servito con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi

Giardiniera di verdure di nostra produzione⁵⁻¹¹⁽¹⁻⁶⁻¹⁰⁾

6,00

Servito con crostini¹



PRIMI PIATTI

*La nostra pasta, fatta ancora a mano come da tradizione,
con le farine della nostra Azienda Agricola*

La nostra specialità al Culatello di Zibello

**Il piatto più
amato**



- *Tagliatelle alla Carbonara di Culatello di Zibello DOP¹⁻²⁻⁶** 14,50
Omaggio alla ricetta proposta da Luigi Veronelli, quindi con un po' di panna fresca e tanto Parmigiano. Ovviamente Culatello al posto del guanciale.
- Luigi Carnacina e Luigi Veronelli, "La Grande Cucina" nel 1960

I classici emiliani



- *Anolini al Parmigiano Reggiano DOP¹⁻²⁻⁵⁻⁶⁽³⁻⁴⁻¹⁴⁾** 14,00
Gli anolini della tradizione, serviti in crema di Parmigiano Reggiano DOP e accompagnati da una cialda croccante di Parmigiano Reggiano DOP



- *Tortelli d'erbetta¹⁻²⁻⁶⁽³⁻⁴⁻¹⁴⁾** 12,00
Un classico emiliano: sfoglia fresca ripiena di erbette**, condita con burro fuso, salvia e una generosa spolverata di Parmigiano Reggiano DOP



- *Tortelli alle ortiche con pomodorini confit¹⁻²⁻⁶⁽³⁻⁴⁻¹⁴⁾** 12,00
Delicata pasta alle ortiche** ripiena di Parmigiano Reggiano DOP al profumo di limone, accompagnata dalla dolcezza dei pomodorini confit



- Risotto al Lambrusco²⁻⁵⁻⁶⁻¹¹** 14,50
Il nostro omaggio all'Emilia: mantecato con burro e Parmigiano Reggiano DOP, il risotto viene servito con una riduzione di Tetenju, primo Lambrusco DOC fermo di Parma di nostra produzione e una cialda croccante di Parmigiano Reggiano DOP



- *Tagliatelle al ragù dell'Hostaria¹⁻²⁻⁵⁻⁶⁻¹¹** 13,50
Tagliatelle fresche di nostra produzione avvolte dal ragù** storico tradizionale, cotto lentamente per sprigionare il sapore della cucina emiliana più autentica

- *Lasagne gratinate alla bolognese¹⁻²⁻⁵⁻⁶⁻¹¹** 12,50
Strati di bontà: sfoglia all'uovo**, ragù** e besciamella si incontrano in questa ricetta della tradizione. Cotte al forno fino a ottenere una crosticina irresistibile

*La nostra pasta artigianale, fatta a mano dai nostri chef, viene abbattuta a temperatura negativa per preservarne freschezza e bontà.

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

SECONDI



**La nostra idea
di Hamburger**

Dalla cucina

Tagliata di manzo²⁻¹¹

19,00

Tagliata di manzo tenera e succosa, con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e un tocco di Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi, servita su una fresca misticanza

Galletto arrosto alle erbe*

15,00

Cotto lentamente al forno e insaporito con un mix di erbe aromatiche, viene servito con verdure fresche

Cheeseburger di Razza Romagnola^{1-2-4-5-6-11-13 (9)}

15,00

Hamburger racchiuso in un morbido bun*, guarnito con lattuga, pomodoro, salsa tartara, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e il tocco pregiato del Culatello di Zibello DOP croccante

Battuta di Fassona¹⁻²⁻⁴⁻¹¹

16,00

Servita con crostini croccanti, cialda di Parmigiano Reggiano, senape in grani e la composta di cipolle rosse di nostra produzione

Roast-beef di manzo cotto a bassa temperatura²⁻⁵⁻¹¹

15,00

Servito con rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e glassa di Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi

I contorni

Patate al forno al rosmarino

5,00

Croccanti fuori, morbide dentro, con il profumo avvolgente del rosmarino

Patatine fritte*

5,00

Croccanti e dorate, preparate in olio vegetale per un gusto semplice e irresistibile

Insalata verde

5,00

Freschezza e leggerezza per accompagnare ogni secondo piatto

Verdure grigliate*

6,00

Mix di verdure grigliate di stagione



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

SECONDI

Dalla salumeria

Bresaola della Valtellina IGP ²⁻¹¹ 15,00

Servita con rucola fresca, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e glassa di Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi

Prosciutto di Parma DOP e melone di stagione 14,00

Un classico dell'estate in l'equilibrio perfetto tra dolce e sapido: Prosciutto di Parma DOP e melone

Prosciutto di Parma DOP e Mozzarella di Bufala DOP ² 14,00

I sapori italiani in un unico piatto: Prosciutto di Parma DOP e Mozzarella di Bufala DOP da 125g

Caprese di bufala ² 11,00

Pomodori maturi e Mozzarella di Bufala DOP da 125 g, per un'esplosione di gusto mediterraneo

VEGETARIANO



Le insalate

La Croccante di Culatello di Zibello DOP ²⁻⁵⁻¹⁰ 14,50

Misticanza fresca, carote e sedano con Culatello di Zibello DOP e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

La nostra Caesar Salad emiliana ¹⁻²⁻⁶⁻⁹⁻¹¹⁽³⁻⁴⁾ 14,50

Un grande classico rivisitato con ingredienti d'eccellenza: lattuga croccante, pollo* cotto a bassa temperatura, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e salsa Caesar, accompagnati da crostini dorati al forno

Nizzarda ⁶⁻⁹⁽¹⁻²⁾ 12,00

Cipolla, tonno, uova sode, fagiolini, pomodoro, patate lesse e acciughe

La Deliziosa di Bufala DOP ² 13,00

Lattuga croccante, rucola, pomodoro e una Mozzarella di Bufala DOP da 125g: un piatto leggero ma ricco di gusto

La Classica italiana ²⁻⁹ 11,00

Ingredienti semplici e genuini che evocano i sapori di casa: lattuga, tonno, pomodori, mais, mozzarella fiordilatte e carote croccanti



VEGETARIANO



VEGETARIANO



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



MALATEMPORA®

Il progetto nato dalla materia prima coltivata nella nostra Azienda Agricola, per dare voce alla Food Valley meno esplorata e conosciuta, quella degli Spirits



Le birre artigianali Malatempora¹⁻¹¹

	33 cl	75 cl
Vartis (Keller bionda) ai grani antichi coltivati a Parma	5,00	12,00
La Mata (IPA ambrata) ai grani antichi coltivati a Parma	5,00	12,00
La Fragrante (stile Blanche) da pane di recupero della Micca di Parma	5,00	12,00

I vini Malatempora¹¹

	Calice	Bottiglia
Prospera - Malvasia frizzante IGT Vivace e piena di vita, come le rane altezzose dei nostri torrenti. Perfetta in momenti conviviali e con antipasti e salumi	4,50	15,00
Cervasio - Malvasia ferma DOC Tranquillo e giovane, come i cerbiatti delle nostre campagne. Ottimo con i primi di pasta fresca della tradizione emiliana	5,00	18,00
Reinardo - Lambrusco frizzante IGP Brioso e frizzante come una volpe furba e chiacchierona. Eccezionale con torta frita e spalla cotta, pasta al ragù e lasagne	4,50	15,00
Tetenju - Lambrusco fermo DOC Il primo Lambrusco DOC fermo della provincia di Parma. Ottimo con carni rosse e tagliate	6,00	22,00
Volfango - Rosso Emilia IGP Agile e versatile, come i lupi che vivono nelle nostre foreste. Perfetto per ogni pranzo emiliano	5,50	18,00



Gli altri Spiriti¹¹

Vermouth della casa Il primo Vermouth a base di Lambrusco Maestri e Malvasia Aromatica di Candia	5,00
Liquori, amari e grappe	5,00

TORTE E DOLCI

I dolci della casa

*Il dolce di Parma
che amerete*



Torta Susanna¹⁻²⁻⁶⁽¹⁰⁾

Dolce tipico della cucina parmigiana con ricotta e cioccolato

5,00



Crostate della Casa¹⁻²⁻⁶⁽³⁻⁴⁻¹⁴⁾

A scelta tra confettura di albicocche, prugne o Nutella¹⁰

5,00

Tiramisù¹⁻²⁻⁶

Un classico italiano, con crema di mascarpone vellutata e il tocco unico e avvolgente del caffè

5,00



Sbrisolona¹⁻²⁻⁶⁻¹⁰⁽³⁻⁴⁻¹⁴⁾

La nostra antica ricetta

5,00

Cheesecake*¹⁻²⁻⁶

A scelta tra cioccolato o frutti di bosco

5,00

Crema al caffè²⁽³⁻¹⁰⁾

Per un fresco e vivace momento di dolcezza

4,00

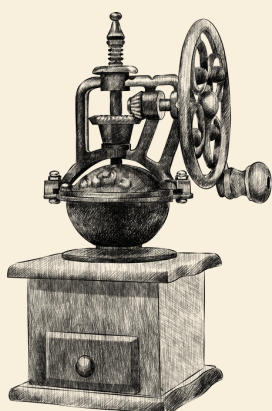
Macedonia di frutta

Preparata con frutta di stagione

5,00



CAFFÈ E BEVANDE



Acqua naturale/gassata da 75 cl

2,50

Bibite e Soft drink

3,50

Caffè d'antica torrefazione di Parma

2,20

Coperto € 2,00 (cena, sabato e giorni festivi)

Coperto € 1,00 (a pranzo nei giorni feriali)

Tutti i prezzi sono indicati in euro

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



CARTA DEI VINI



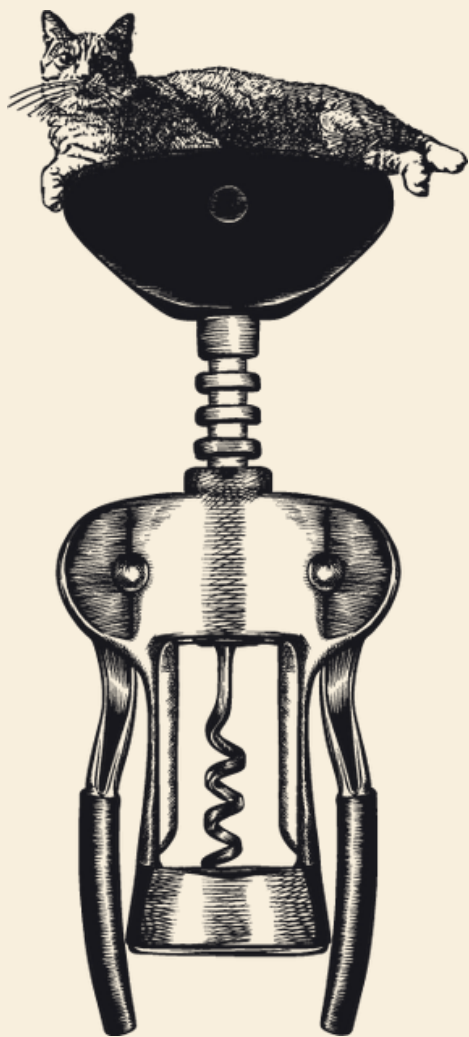
Il territorio è la nostra dispensa.

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.

Segui il simbolo  e partecipa al nostro progetto di sostenibilità.



I NOSTRI CALICI

Bollicine

<i>Prospera</i> , Malvasia frizzante IGT - Malatempora 	4,50
<i>Una Rosa è</i> , Barbera Rosé "2022" - Oinoe La Città del Vino	6,00
<i>Cerioni X Brut</i> , Metodo classico "2018" - Oinoe La Città del Vino	8,00
<i>Cuvée Prestige</i> , Franciacorta extra Brut - Ca' del Bosco	9,00
<i>Oudeis</i> , Alta Langa DOCG Metodo Classico Brut - Enrico Serafino	8,00
<i>Prosecco Extra Dry</i> millesimato "2022" - Bervini	6,00

Lambruschi

<i>Tetenju</i> , Lambrusco fermo DOC - Malatempora 	6,00
<i>Reinardo</i> , Lambrusco frizzante IGP - Malatempora 	4,50
<i>Otello Nero di Lambrusco 1813</i> - Cantine Ceci	4,50
<i>Marcello</i> , Lambrusco dell'Emilia IGP - Cantine Ariola	4,50
<i>Concerto</i> , Lambrusco Reggiano DOC - Medici Ermete	5,00

Bianchi

<i>Cervasio</i> , Malvasia ferma DOC - Malatempora 	5,00
<i>Sorriso di cielo</i> , Malvasia ferma Colli Piacentini DOC - La Tosa	7,00
<i>Colle del Re</i> , Romagna Albana DOCG - Umberto Cesari	6,00

Rossi

<i>Volfango</i> , Rosso Emilia fermo IGP - Malatempora 	5,50
<i>Carabas</i> , Barbera Colli Piacentini - Luretta	7,00
<i>Gutturnio Superiore</i> , Barbera e Croatina - Luretta	7,00
<i>Luna Selvatica</i> , Colli Piacentini Cabernet Sauvignon - La Tosa	7,50

Bollicine

della tradizione di Parma - bianchi

<i>Prospera</i> , Malvasia frizzante IGT - Malatempora 	15,00
<i>Sabitu</i> , Colli di Parma Malvasia "2022" - Oinoe La Città del Vino	18,00
<i>Primavera</i> , Malvasia Colli di Parma IGT - Monte delle Vigne	16,00
<i>Malvasia</i> Colli di Parma IGT - Monte delle Vigne 0,375l	10,00

della tradizione di Parma - rosé

<i>Una Rosa è</i> , Barbera Rosé "2022" - Oinoe La Città del Vino	22,00
<i>Rubina Brut</i> , Barbera "2020" - Monte delle Vigne	20,00

Metodo classico del territorio - bianchi

<i>Ceroli X Brut</i> , Vendemmia "2018" - Oinoe La Città del Vino	30,00
<i>Principessa</i> , Chardonnay - Luretta	30,00

Metodo classico del territorio - rosé

<i>Ceroli Rosé Zero Nature</i> , Barbera "2019" - Oinoe La Città del Vino	30,00
<i>On Attend Les Invités</i> , Pinot noir Brut Rosé "2018" - Luretta	34,00

Metodo classico

<i>Cuvée Prestige</i> , Franciacorta DOCG Extra Brut - Ca' del Bosco	42,00
<i>Franciacorta DOCG Brut</i> - La Montina	35,00
<i>Oudeis</i> , Alta Langa DOCG Brut - Enrico Serafino	32,00

Metodo charmat

<i>Prosecco Extra Dry millesimato "2022"</i> - Bervini	20,00
<i>Magno</i> , Spumante Brut millesimato - Oinoe La città del Vino	20,00
<i>Terre del Principe</i> , Sauvignon Emilia IGP - Vigneti Calzetti	16,00
<i>Colle Belvedere</i> , Pignoletto - Umberto Cesari	21,00
<i>Costa di rose</i> , Sangiovese Rubicone IGT - Umberto Cesari	25,00



LE BOTTIGLIE

La Lambruscoteca

<i>Tetenju</i> , Lambrusco fermo DOC - Malatempora 	22,00
<i>Reinardo</i> , Lambrusco frizzante IGP - Malatempora 	15,00
<i>Otello Nero di Lambrusco 1813</i> - Cantine Ceci	15,00
<i>Marcello</i> , Lambrusco dell'Emilia IGP - Cantine Ariola	15,00
<i>Concerto</i> , Lambrusco Reggiano DOC - Medici Ermete	16,00
<i>Riovalli</i> , Lambrusco Spumante - Monte delle Vigne	16,00
<i>Quercioli</i> , Lambrusco Reggiano Secco DOC - Medici Ermete	16,00
<i>Vecchia Modena Premium</i> - Cleto Chiarli	20,00
<i>Bocanegra</i> , Lambrusco frizzante - Oinoe La Città del Vino	18,00
<i>Mora di Rovo</i> , Lambrusco Maestri IGT fermo - Corte Beneficio	20,00

in bottiglia da 0,375l

<i>Otello Nero di Lambrusco 1813</i> - Cantine Ceci	10,00
<i>Marcello</i> , Lambrusco dell'Emilia IGP - Cantine Ariola	10,00
<i>Concerto</i> , Lambrusco Reggiano DOC - Medici Ermete	10,00
<i>Riovalli</i> , Lambrusco Spumante - Monte delle Vigne	10,00
<i>Quercioli</i> , Lambrusco Reggiano Secco DOC - Medici Ermete	10,00
<i>Vecchia Modena Premium</i> - Cleto Chiarli	10,00

Bianchi

<i>Cervasio</i> , Malvasia ferma DOC - Malatempora 	18,00
<i>Brezza di Monte</i> , Malvasia ferma "2021" - Oinoe La Città del Vino	22,00
<i>Selin d'Armari</i> , Colli Piacentini Chardonnay "2020" - Luretta	38,00
<i>Boccadiorosa</i> , Colli Piacentini Malvasia "2021" - Luretta	25,00
<i>Sorriso di cielo</i> , Colli Piacentini Malvasia "2021" - La Tosa	26,00
<i>Ombrasenzombra</i> , Sauvignon - La Tosa	26,00
<i>Colle del Re</i> , Albana di Romagna - Umberto Cesari	20,00

LE
BOTTIGLIE



Rossi

<i>Volfango</i> , Rosso Emilia fermo IGP - Malatempora 	18,00
<i>Brezza di Monte Barbera</i> , Barbera "2021" - Oinoe La Città del Vino	22,00
<i>Rosso Parma</i> , Barbera Bonarda "2021" - Oinoe La Città del Vino	28,00
<i>Carabas</i> , Barbera Colli Piacentini "2019" - Luretta	32,00
<i>Gutturnio Superiore BIO</i> , Barbera e Croatina - Luretta	24,00
<i>Pantera</i> , Barbera e Croatina con Cabernet Sauvignon - Luretta	24,00
<i>Achab</i> , Pinot Nero - Cantina Luretta	45,00
<i>Luna Selvatica</i> , Colli Piacentini Cabernet Sauvignon - La Tosa	34,00
<i>Rosso fermo</i> Colli di Parma DOC - Monte delle Vigne	22,00
<i>Il Chiuso</i> , Cabernet Bio "2020" - Monte delle Vigne	24,00
<i>Nabucco</i> , Barbera e Merlot - Monte delle Vigne	30,00
<i>Bacco nero</i> , Pinot nero DOC - Podere la Rugiada	19,00
<i>Il Fusto</i> , Gutturnio Superiore DOC - Podere la Rugiada	21,00
<i>Ca' Grande</i> , Sangiovese Superiore - Umberto Cesari	22,00
<i>Moma</i> , Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot - Umberto Cesari	24,00
<i>Yemula</i> , Sangiovese Merlot - Umberto Cesari	35,00

in bottiglia da 0,375l

<i>Rosso fermo</i> Colli di Parma DOC - Monte delle Vigne	12,00
<i>Ca' Grande</i> , Sangiovese Superiore - Umberto Cesari	13,00

Passiti

<i>Le Rane</i> , Colli Piacentini Malvasia Passito "2017" - Luretta	34,00
<i>L'Ora felice</i> , Malvasia Passito "2021" - La Tosa	34,00
in bottiglia da 0,375l	
<i>Colle del Re Passito</i> , Albana di Romagna - Umberto Cesari	30,00



LE BOTTIGLIE



Tutti i vini presenti in carta sono in vendita nella
nostra bottega a un prezzo dedicato.

Rivolgiti al nostro staff per maggiori informazioni



DAL 1966
PARMAMENÙ
Famiglia Carpanese
BOTTEGA, OSTERIA & AZIENDA AGRICOLA