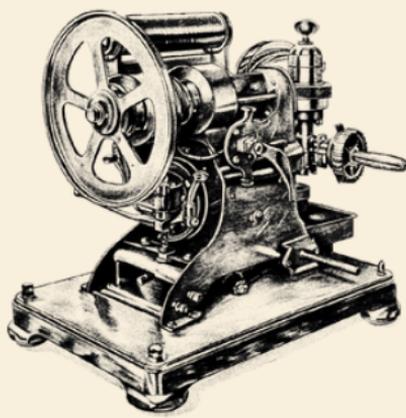




# MENU

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

**PARMA**  
**PIAZZA GARIBALDI**



# SALUMERIA

Cestino di focaccia\* <sup>1</sup> 5,00

Tigelle artigianali (4 pz) <sup>1-2</sup> 5,00

## Taglieri da condividere

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

**Eccellenze Emiliane** <sup>2-11(1-6-10)</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 e miele

**Tagliere Piazza Garibaldi** <sup>2</sup> 26,00

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Coppa piacentina DOP, Strolghino, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

## Taglieri classici

Aggiungi 3 scaglie di Parmigiano Reggiano DOP +3,50

**Tagliere Via Emilia** 16,00

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** 14,00

Salato e massaggiato a mano come una volta

**Tagliere di Culatello di Zibello DOP** 18,00

Il Re dei salumi italiani

**Tagliere di Prosciutto di Parma DOP  
e Culatello di Zibello DOP**

16,00

La Valle incontra la Collina

**Degustazione Parmigiano Reggiano**

**DOP 24-30-36 mesi** <sup>1-2-11</sup> 12,00

Servito con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi e miele della nostra Azienda Agricola

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

# Rendi unico il tuo tagliere

<b>Selezione Parmamenu</b> <sup>2-5-11(1-6-10)</sup>	10,00
Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Paté al Parmigiano Reggiano DOP e Giardiniera	
<b>Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi</b> <sup>2-11</sup>	8,00
con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi	
<b>Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi di Vacche Rosse</b> <sup>2-11</sup>	10,00
con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi	
<b>Paté al Parmigiano Reggiano</b> <sup>1-2-11(6-10)</sup>	5,00
La nostra ricetta originale. Servito con crostini	
<b>Giardiniera di verdure</b> <sup>5-11(1-6-10)</sup>	6,00
Di nostra produzione, da una vecchia ricetta di famiglia	

## LA NOSTRA CUCINA

<b>Lasagne gratinate alla bolognese</b> <sup>1-2-5-6(3-4-9-10-11)</sup>	12,00
Il piatto della tradizione emiliana	
<b>Lasagne di verdure</b> <sup>1-2-5-6(3-4-9-10-11)</sup>	12,00
La rivisitazione vegetariana della storica Lasagna	
<b>Parmigiana di melanzane</b> <sup>2-5-6(3-4-9-10-11)</sup>	11,00
Uno dei piatti più amati dagli italiani	

## Dolci di nostra produzione

<b>Crostata della Casa</b> <sup>1-2-6(10)</sup>	6,00
A scelta tra Nutella o confettura di prugne o albicocca	
<b>Tortello dolce di pasta frolla</b> <sup>1-2-6-10(3-4-14)</sup>	3,50
Con confettura di prugne	
<b>Sbrisolona</b> <sup>1-2-6-10(3-4-14)</sup>	6,00

## Caffè e Bevande

*Potrebbe non essere effettuato il servizio di caffetteria al tavolo negli orari dell'aperitivo (17:00-20:00) senza ulteriori consumazioni*

<b>Acqua 75 cl microfiltrata naturale/gassata</b>	3,00
In questo locale viene somministrata acqua di rete microfiltrata nel pieno rispetto dei requisiti igienico-sanitari di legge	
<b>Soft drinks</b>	4,00
<b>Caffè d'antica torrefazione di Parma</b>	2,00
<b>Liquori</b>	5,00



## Panini\*<sup>1</sup>

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi	7,50
Culatello di Zibello DOP	9,00
Coppa Piacentina DOP	7,00
Prosciutto Cotto di alta qualità	7,00
Mortadella IGP	6,50
Salame Felino IGP	7,50
Prova i nostri panini con la focaccia* <sup>1</sup>	+1,00

## Gli speciali

<b>Alla Parmamenù*</b> <sup>1-2-11(6-10)</sup>	9,50
Prosciutto di Parma DOP e Patè al Parmigiano Reggiano DOP	
<b>Alla Ducale*</b> <sup>1-2-11</sup>	10,50
Prosciutto di Parma DOP, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e Aceto Balsamico di Modena IGP	
<b>Focaccia* Piazza Garibaldi</b> <sup>1-2-4-5-6-11(9)</sup>	10,50
Prosciutto di Parma, patè al Parmigiano Reggiano DOP e Giardiniera di nostra produzione	
<b>Erbazzone emiliano caldo*</b> <sup>1-2(6-10)</sup>	7,00
Tipica torta salata emiliana di bietole o spinaci	

## Rendi unico il tuo panino

Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP <sup>2</sup>	1,50
Patè al Parmigiano Reggiano DOP <sup>2-11(1-6-10)</sup>	1,50
Giardiniera di nostra produzione <sup>5-11(1-6-10)</sup>	1,50

## La nostra Pizza\* della Regina<sup>1-2</sup> 10,00

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico

Aggiunta di Prosciutto di Parma DOP	+3,00
Aggiunta di Culatello di Zibello DOP	+4,00
Aggiunta di Coppa Piacentina DOP	+2,00

\*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*



## I vini Malatempora <sup>11</sup>

Calice

**Prospera – Malvasia frizzante IGT** 5,00

Vivace e piena di vita, come le rane altezzose dei nostri torrenti. Perfetta in momenti conviviali e con antipasti e salumi

**Cervasio – Malvasia ferma DOC** 6,00

Tranquillo e giovane, come i cerbiatti delle nostre campagne. Ottimo con i primi di pasta fresca della tradizione emiliana

**Reinardo – Lambrusco frizzante IGP** 5,00

Brioso e frizzante come una volpe furba e chiacchierona. Eccezionale con torta frita e spalla cotta, pasta al ragù e lasagne

**Tetenju – Lambrusco fermo DOC** 6,50

Il primo Lambrusco DOC fermo della provincia di Parma. Ottimo con carni rosse e tagliate

**Volfango – Rosso Emilia IGP** 6,00

Agile e versatile, come i lupi che vivono nelle nostre foreste. Perfetto per ogni pranzo emiliano



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

33 cl 75 cl

**La Mata Scavissa** 6,00 13,00

**Vartis** 6,00 13,00

**La Fragrante** 6,00 13,00

Al pane di recupero



## I nostri spiriti <sup>11</sup>

**Il Vermouth Malatempora** 5,00

Il primo Vermouth a base di Lambrusco Maestri e Malvasia Aromatica di Candia dei nostri territori



## I nostri Cocktail d'Autore <sup>11</sup>

**Parma Spritz** 8,00

Lambrusco di Parma, Aperol, soda

**Malatempora Spritz** 8,00

Prosecco, Malatempora Vermouth Rosso, soda

**Negroni** 9,00

Bitter Campari, gin, Vermouth rosso di nostra produzione

**Negroni sbagliato** 8,00

Spumante, bitter Campari, Vermouth di nostra produzione

**Americano** 8,00

Bitter Campari, Vermouth rosso di nostra produzione, soda

# VINI E DRINKS

## Accompagna con il Tagliere aperitivo

1-2-5-11 (6-10)

Coppa Piacentina DOP, Mortadella di Bologna IGP,  
scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, Giardiniera,  
Paté al Parmigiano Reggiano DOP e crostini

10,00

## Vini al calice<sup>11</sup>

### Bollicine

**Una Rosa è** 7,00

Oinoe - Barbera Rosé Metodo Charmat

**Concerto** 6,00

Cantina Medici Ermete - Lambrusco Reggiano DOC

**Cerioli X Brut** 8,00

Oinoe - Metodo Classico

**Oudeis Brut - Alta Langa DOCG** 8,00

Enrico Serafino - Metodo Classico

**Jeio Brut - Prosecco** 6,50

Bisol 1542 - Valdobbiadene Superiore DOCG

### Bianchi

**Colle del Re** 6,50

Umberto Cesari - Romagna Albana DOCG

**Sorriso di Cielo** 7,50

La Tosa - Malvasia ferma Colli Piacentini DOC

### Rossi

**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

## Cocktail<sup>11</sup>

**Spritz Aperol/Campari** 8,00

Prosecco, Aperol/Campari, soda

**Hugo Spritz** 8,00

Prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, soda

**Limoncello Spritz** 8,00

Prosecco, Limoncello, soda

**Spritz Old Tradition** 8,00

Prosecco, Select, soda

**Spritz alla Violetta di Parma** 9,00

Prosecco, liquore alla violetta, gin, lime, soda

**Gin tonic/lemon** 9,00

**Moscow Mule/London Mule** 10,00

## Analcolici

**Tropical Passion** 8,00

Succo ananas, passion fruit, tonica

**Ginger Passion** 8,00

Ginger beer, passion fruit

**Ginger Fruit** 8,00

Succo di pompelmo, ginger beer

# 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 and French





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

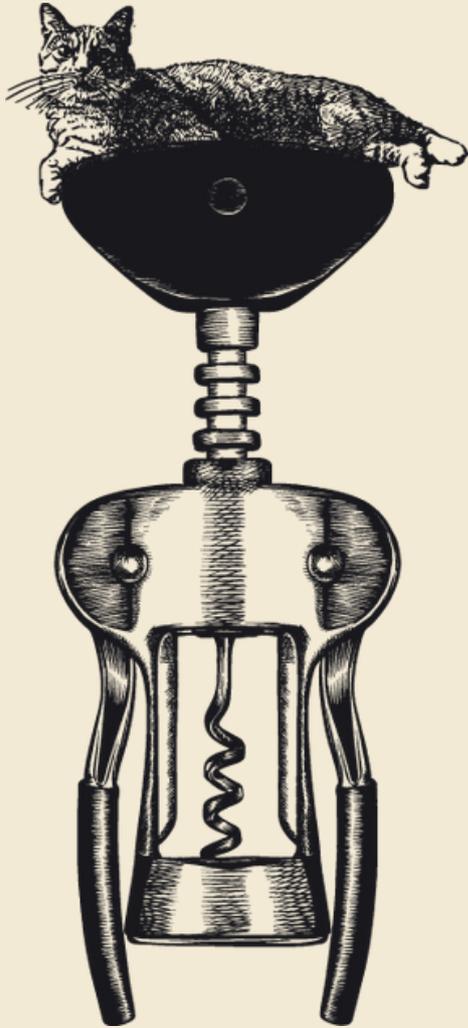
DAL 1966  
**PARMAMENÙ**  
*Famiglia Carpanese*  
BOTTEGA, OSTERIA & AZIENDA AGRICOLA

# CARTA DEI VINI

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 **Maltempora**, buoni spiriti per tempi difficili





## I NOSTRI CALICI

### Bollicine

<i>Prospera</i> , Malvasia frizzante IGT - Malatempora, Parmamenù 	6,00
<i>Una Rosa è</i> , Barbera Rosé "2022" - Oinoe La Città del Vino	7,00
<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>Prosecco Extra Dry millesimato "2022"</i> - Bervini	7,00

### Lambruschi

<i>Tetenju</i> , Lambrusco fermo DOC - Malatempora, Parmamenù 	7,00
<i>Reinardo</i> , Lambrusco frizzante IGP - Malatempora, Parmamenù 	6,00
<i>Otello Nero di Lambrusco 1813</i> - Cantine Ceci	6,00
<i>Marcello</i> , Lambrusco dell'Emilia IGP - Cantine Ariola	6,00
<i>Concerto</i> , Lambrusco Reggiano DOC - Medici Ermete	6,00

### Bianchi

<i>Cervasio</i> , Malvasia ferma DOC - Malatempora, Parmamenù 	6,50
<i>Brezza di Monte</i> , Malvasia ferma "2021" - Oinoe La Città del Vino	7,00
<i>Selin d'Armari</i> , Colli Piacentini Chardonnay "2020" - Luretta	8,00

### Rossi

<i>Volfango</i> , Rosso Emilia fermo IGP - Malatempora, Parmamenù 	7,00
<i>Brezza di Monte Barbera</i> , Barbera "2021" - Oinoe La Città del Vino	8,00
<i>Gutturnio Superiore</i> , Barbera e Croatina - Luretta	8,00
<i>Luna Selvatica</i> , Colli Piacentini Cabernet Sauvignon - La Tosa	8,00

# Bollicine

## della tradizione di Parma - bianchi

<i>Prospera</i> , Malvasia frizzante IGT - Malatempora, Parmamenù 	20,00
<i>Sabitu</i> , Colli di Parma Malvasia "2022" - Oinoe La Città del Vino	22,00
<i>Primavera</i> , Malvasia Colli di Parma IGT - Monte delle Vigne	22,00
<i>Primavera</i> , Malvasia Colli di Parma IGT - Monte delle Vigne 0,375l	22,00

## della tradizione di Parma - rosé

<i>Una Rosa è</i> , Barbera Rosé "2022" - Oinoe La Città del Vino	25,00
<i>Rubina Brut</i> , Barbera "2020" - Monte delle Vigne	19,00

## 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	38,00

## Metodo classico

<i>Cuvée Prestige</i> , Franciacorta extra Brut - Ca' del Bosco	45,00
<i>Franciacorta DOC Brut</i> - La Montina	35,00

## Metodo charmat

<i>Prosecco Extra Dry millesimato "2022"</i> - Bervini	25,00
<i>Magno</i> , Spumante Brut millesimato - Oinoe La città del Vino	25,00
<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



# LE BOTTIGLIE

## La Lambruscheria

<i>Tetenju</i> , Lambrusco fermo DOC - Malatempora, Parmamenù 	28,00
<i>Reinardo</i> , Lambrusco frizzante IGP - Malatempora, Parmamenù 	20,00
<i>Otello Nero di Lambrusco 1813</i> - Cantine Ceci	18,00
<i>Marcello</i> , Lambrusco dell'Emilia IGP - Cantine Ariola	18,00
<i>Concerto</i> , Lambrusco Reggiano DOC - Medici Ermete	18,00
<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	19,00
<i>Bocanegra</i> , Lambrusco frizzante - Oinoe La Città del Vino	20,00
<i>Mora di Rovo</i> , Lambrusco Maestri IGT fermo - Corte Beneficio	20,00
<i>Fiore di bosco</i> , Lambrusco Emilia IGP - Vigneti Calzetti	15,00

in bottiglia da 0,375l

<i>Otello Nero di Lambrusco 1813</i> - Cantine Ceci	9,00
<i>Marcello</i> , Lambrusco dell'Emilia IGP - Cantine Ariola	9,00
<i>Concerto</i> , Lambrusco Reggiano DOC - Medici Ermete	9,00
<i>Riovalli</i> , Lambrusco Spumante - Monte delle Vigne	9,00
<i>Quercioli</i> , Lambrusco Reggiano Secco DOC - Medici Ermete	9,00
<i>Vecchia Modena Premium</i> - Cleto Chiarli	10,00

## Bianchi

<i>Cervasio</i> , Malvasia ferma DOC - Malatempora, Parmamenù 	22,00
<i>Brezza di Monte</i> , Malvasia ferma "2021" - Oinoe La Città del Vino	25,00
<i>Selin d'Armari</i> , Colli Piacentini Chardonnay "2020" - Luretta	40,00
<i>Boccadirosa</i> , Colli Piacentini Malvasia "2021" - Luretta	28,00
<i>Sorriso di cielo</i> , Colli Piacentini Malvasia "2021" - La Tosa	28,00
<i>Ombrasenzombra</i> , Sauvignon - La Tosa	26,00
<i>Ginestra</i> , Malvasia aromatica di Candia DOC - Monte delle Vigne	24,00
<i>Colle del Re</i> , Albana di Romagna - Umberto Cesari	22,00

## Rossi

<i>Volfango</i> , Rosso Emilia fermo IGP - Malatempora, Parmamentu 	22,00
<i>Brezza di Monte Barbera</i> , Barbera "2021" - Oinoe La Citta del Vino	26,00
<i>Rosso di 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</i> , Barbera e Croatina - Luretta	28,00
<i>Pantera</i> , Barbera e Croatina con Cabernet Sauvignon - Luretta	26,00
<i>Achab</i> , Pinot Nero - Cantina Luretta	48,00
<i>Luna Selvatica</i> , Colli Piacentini Cabernet Sauvignon - La Tosa	34,00
<i>Rosso fermo</i> Colli di Parma DOC - Monte delle Vigne	26,00
<i>Il Chiuso</i> , Cabernet Bio "2020" - Monte delle Vigne	28,00
<i>Nabucco</i> , Barbera e Merlot - Monte delle Vigne	28,00
<i>Pinot nero</i> 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	15,00
<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

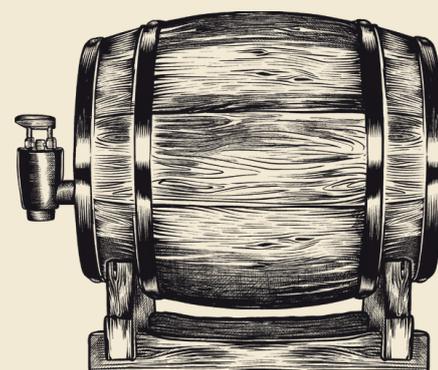
## Proponiamo dal menù una selezione di etichette in vendita al dettaglio

### Bollicine

<i>Prospera</i> , Malvasia frizzante IGT - Malatempora, Parmamenù 	9,00
<i>Sabitu</i> , Colli di Parma Malvasia "2022" - Oinoe La Città del Vino	11,50
<i>Primavera</i> , Malvasia Colli di Parma IGT - Monte delle Vigne	9,50
<i>Una Rosa è</i> , Barbera Rosé "2022" - Oinoe La Città del Vino	13,80
<i>Rubina Brut</i> , Barbera "2020" - Monte delle Vigne	14,50
<i>Ceroli X Brut</i> , Vendemmia "2018" - Oinoe La Città del Vino	22,00
<i>Principessa</i> , Chardonnay - Luretta	19,00
<i>Ceroli Rosé Zero Nature</i> , "2019" - Oinoe La Città del Vino	22,00
<i>On Attend Les Invités</i> , Brut Rosé "2018" - Luretta	28,00
<i>Magno</i> , Spumante Brut millesimato - Oinoe La città del Vino	10,50
<i>Terre del Principe</i> , Sauvignon Emilia IGP - Vigneti Calzetti	9,50
<i>Colle Belvedere</i> , Pignoletto - Umberto Cesari	14,00
<i>Costa di rose</i> , Sangiovese Rubicone IGT - Umberto Cesari	14,50

### La Lambruscheria

<i>Tetenju</i> , Lambrusco fermo DOC - Malatempora, Parmamenù 	22,00
<i>Reinardo</i> , Lambrusco frizzante IGP - Malatempora, Parmamenù 	9,00
<i>Otello Nero di Lambrusco 1813</i> - Cantine Ceci	7,90
<i>Marcello</i> , Lambrusco dell'Emilia IGP - Cantine Ariola	8,60
<i>Concerto</i> , Lambrusco Reggiano DOC - Medici Ermete	9,50
<i>Riovalli</i> , Lambrusco Spumante - Monte delle Vigne	9,50
<i>Quercioli</i> , Lambrusco Reggiano Secco DOC - Medici Ermete	8,50
<i>Vecchia Modena Premium</i> - Cleto Chiarli	13,00
<i>Bocanegra</i> , Lambrusco frizzante - Oinoe La Città del Vino	9,50
<i>Mora di Rovo</i> , Lambrusco Maestri IGT fermo - Corte Beneficio	15,50
<i>Fiore di bosco</i> , Lambrusco Emilia IGP - Vigneti Calzetti	8,90



L'  
ENOTECA



# L' ENOTECA

## Bianchi

<i>Cervasio</i> , Malvasia ferma DOC - Malatempora, Parmamenù 	14,00
<i>Brezza di Monte</i> , Malvasia ferma "2021" - Oinoe La Citta del Vino	15,40
<i>Selin d'Armari</i> , Colli Piacentini Chardonnay "2020" - Luretta	32,00
<i>Boccardirosa</i> , Colli Piacentini Malvasia "2021" - Luretta	19,00
<i>Sorriso di cielo</i> , Colli Piacentini Malvasia "2021" - La Tosa	20,00
<i>Ombrazenombra</i> , Sauvignon - La Tosa	18,00
<i>Ginestra</i> , Malvasia aromatica di Candia DOC - Monte delle Vigne	13,50
<i>Colle del Re</i> , Albana di Romagna - Umberto Cesari	14,50

## Rossi

<i>Volfango</i> , Rosso Emilia fermo IGP - Malatempora, Parmamenù 	14,00
<i>Brezza di Monte Barbera</i> , Barbera "2021" - Oinoe La Citta del Vino	16,00
<i>Rosso di Parma</i> , Barbera Bonarda "2021" - Oinoe La Città del Vino	18,00
<i>Carabas</i> , Barbera Colli Piacentini "2019" - Luretta	25,50
<i>Gutturnio Superiore</i> , Barbera e Croatina - Luretta	13,70
<i>Pantera</i> , Barbera e Croatina con Cabernet Sauvignon - Luretta	18,00
<i>Achab</i> , Pinot Nero - Cantina Luretta	34,50
<i>Luna Selvatica</i> , Colli Piacentini Cabernet Sauvignon - La Tosa	25,00
<i>Rosso fermo</i> Colli di Parma DOC - Monte delle Vigne	16,00
<i>Il Chiuso</i> , Cabernet Bio "2020" - Monte delle Vigne	18,50
<i>Nabucco</i> , Barbera e Merlot - Monte delle Vigne	21,00
<i>Pinot nero</i> DOC - Podere la Rugiada	11,80
<i>Il Fusto</i> , Gutturnio Superiore DOC - Podere la Rugiada	13,50
<i>Ca' Grande</i> , Sangiovese Superiore - Umberto Cesari	13,00
<i>Moma</i> , Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot - Umberto Cesari	14,50
<i>Yemula</i> , Sangiovese Merlot - Umberto Cesari	24,60

## Passiti

<i>Le Rane</i> , Colli Piacentini Malvasia Passito "2017" - Luretta	28,80
<i>L'Ora felice</i> , Malvasia Passito "2021" - La Tosa	28,50
<i>Colle del Re Passito</i> , Albana di Romagna - Umberto Cesari	25,50



DAL 1966

**PARMAMENÙ**

*Famiglia Carpanese*

BOTTEGA, OSTERIA & AZIENDA AGRICOLA