DAL 1966
PARMAMENÙ
Famiglia Carpanese
BOTTEGA, OSTERIA E AZIENDA AGRICOLA

VICOLUNGO
THE STYLE OUTLETS

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
2 Latte
3 Soia
4 Senape
5 Sedano
6 Uova
7 Molluschi
8 Arachidi
9 Pesce
10 Frutta a guscio
11 Anidride solforosa e solfiti
12 Crostacei
13 Semi di sesamo
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

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

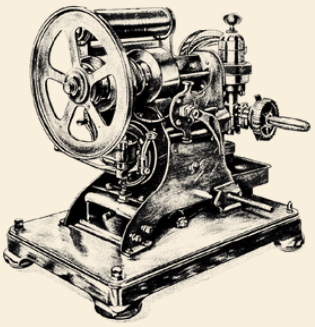
I nostri taglieri da condividere

Lo Scrigno della Famiglia Carpanese... Eccellenze Emiliane [2-11] 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 [1-2-5-11] 23,00
Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Mortadella IGP, Coppa Piacentina DOP, Pancetta DOP di Piacenza, Cicciolata, Ciccioli, 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 DOP [2] 18,00
Il Re dei salumi italiani. Servito con riccioli di burro

Tagliere Prosciutto di Parma DOP e Culatello di Zibello DOP [2] 15,00
La Valle incontra la Collina. Servito con riccioli di burro

Provali con tre scaglie di Parmigiano Reggiano DOP [2] **3,50**

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

SALUMERIA

Tagliere del Casaro [1-2-11] — 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 [1-2-11] — 10,00
Servito con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi, miele e crostini

Rendi unico il tuo tagliere

Selezione Parmamenu [2-5-11] — 8,00
Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Paté al Parmigiano Reggiano DOP, giardiniera e salsa rossa di nostra produzione

La nostra crema al Parmigiano Reggiano DOP

Paté al Parmigiano Reggiano [1-2-11] — 5,00
La nostra ricetta originale. Servito con crostini

Tris di Paté al Parmigiano Reggiano [1-2-11 (3-4-10)] — 8,00
Classico, al tartufo e al peperoncino. Servito con crostini

Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi [2-11] — 7,00
Servito con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi

Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi di Vacche Rosse [2-11] — 9,00
Servito con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi

Giardiniera di verdure di nostra produzione [5-11] — 6,00
Servito con crostini

Composta di cipolle di nostra produzione — 3,00
Servito con crostini

Salsa verde di nostra produzione [5-11] — 3,00
Servito con crostini

Salsa rossa di nostra produzione [11] — 3,00
Servito con crostini

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 DOP** [1-2-6] — 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 DOP** [1-2-5-6] — 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'erbetta** [1-2-6] — 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 confit** [1-2-6] — 12,00
Delicata pasta alle ortiche* ripiena di Parmigiano Reggiano DOP al profumo di limone, accompagnata dalla dolcezza dei pomodorini confit

***Tagliatelle al ragù dell'Hostaria** [1-2-5-6-11] — 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 bolognese** [1-2-5-6-11] — 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 congelata per preservarne freschezza e bontà.
Ogni giorno, Parma Menù porta in tavola la tradizione emiliana, selezionando alcune materie prime surgelate di alta qualità.

SECONDI

Dalla cucina

Tagliata di manzo [2-11] — 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

La nostra idea di Hamburger

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 Fassona [1-2-4-11] — 16,00
Servita con crostini croccanti, cialda di Parmigiano Reggiano DOP, senape in grani e la composta di cipolle rosse di nostra produzione

Roast-beef di manzo cotto a bassa temperatura [2-5-11] — 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

VEGETARIANO

Caprese di bufala [2] — 11,00
Pomodori maturi e Mozzarella di Bufala DOP da 125 g, per un'esplosione di gusto mediterraneo

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 Ceasar 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

VEGETARIANO

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

VEGETARIANO

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

*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 Malatempora [1-11]

	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 Malatempora [11]

	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 IGT Brioso e frizzante come una volpe furba e chiacchierona. Eccezionale con torta fritta 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 IGT Agile e versatile, come i lupi che vivono nelle nostre foreste. Perfetto per ogni pranzo emiliano	5,50	18,00

Gli altri Spiriti [11]

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 Susanna [1-2-6 (10)] — 5,00
Dolce tipico della cucina parmigiana con ricotta e cioccolato

Crostate della Casa [1-2-3-6-10] — 5,00
A scelta tra confettura di albicocche, prugne o Nutella

Tiramisù* [1-2-6] — 5,00
Un classico italiano, con crema di mascarpone vellutata e il tocco unico e avvolgente del caffè

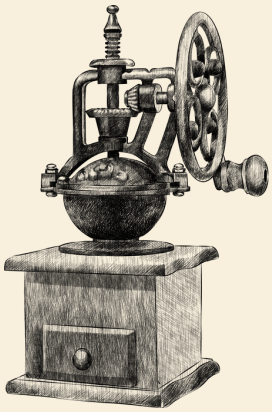
Sbrisolona [1-2-6-10] — 5,00
La nostra antica ricetta

Cheesecake* [1-2-6] — 5,00
A scelta tra cioccolato o frutti di bosco

Crema al caffè [2 (3-10)] — 4,00
Per un fresco e vivace momento di dolcezza

Macedonia di frutta — 5,00
Preparata con frutta di stagione

CAFFÈ E BEVANDE



Acqua naturale/gassata da 75 cl — 2,50
In questo locale viene somministrata acqua di rete microfiltrata nel pieno rispetto dei requisiti igenico-sanitari di legge

Bibite e Soft drink — 3,50

Caffè d'antica torrefazione di Parma — 2,20

Coperto € 2,50

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

DAL 1966

PARMAMENÙ

Famiglia Carpanese

BOTTEGA, OSTERIA & AZIENDA AGRICOLA

CARTA DEI VINI

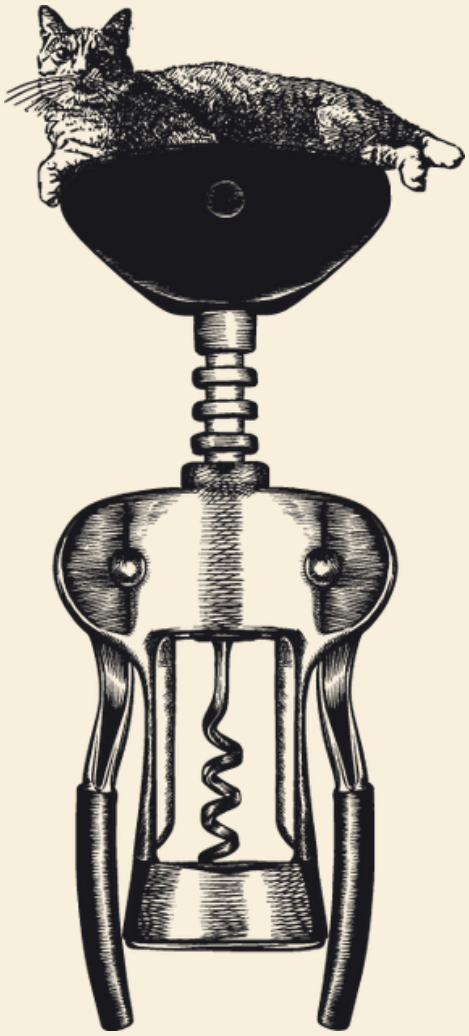
Il territorio è la nostra dispensa.

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

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

Lambruschi

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

Bianchi

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

Rossi

Volfango, Rosso Emilia fermo IGP - **Malatempora**	5,50
Brezza di Monte Barbera, Barbera "2021" - **Oinoe La Citta del Vino**	7,00
Gutturnio Superiore, Barbera e Croatina - **Luretta**	7,00
Luna Selvatica, Colli Piacentini Cabernet Sauvignon - **La Tosa**	7,50

Bollicine

della tradizione di Parma - bianchi

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

della tradizione di Parma - rosé

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

Metodo classico del territorio - bianchi

Cerioli X Brut, Vendemmia "2018" - **Oinoe La Città del Vino**	30,00
Principessa, Chardonnay - **Luretta**	30,00

Metodo classico del territorio - rosé

Cerioli Rosé Zero Nature, Barbera "2019" - **Oinoe La Città del Vino**	30,00
On Attend Les Invités, Pinot noir Brut Rosé "2018" - **Luretta**	34,00

Metodo classico

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

Metodo charmat

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

LE BOTTIGLIE

LE BOTTIGLIE

La Lambruscoteca

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

in bottiglia da 0,375l

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

Bianchi

Cervasio, Malvasia ferma DOC - **Malatempora**	18,00
Brezza di Monte, Malvasia ferma "2021" - **Oinoe La Citta del Vino**	22,00
Selín dl'Armari, Colli Piacentini Chardonnay "2020" - **Luretta**	38,00
Boccadirosa, Colli Piacentini Malvasia "2021" - **Luretta**	25,00
Sorriso di cielo, Colli Piacentini Malvasia "2021" - **La Tosa**	26,00
Ombrasenzombra, Sauvignon - **La Tosa**	26,00
Colle del Re, Albana di Romagna - **Umberto Cesari**	20,00

Rossi

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

in bottiglia da 0,375l

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

Passiti

Le Rane, Colli Piacentini Malvasia Passito "2017" - **Luretta**	34,00
L'Ora felice, Malvasia Passito "2021" - **La Tosa**	34,00

in bottiglia da 0,375l

Colle del Re Passito, 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