DAL 1966

PARMAMENÙ

Famiglia Carpanese

BOTTEGA, OSTERIA & AZIENDA AGRICOLA

Settimo Torinese

Scan the QR code to download
the menu in English

I nostri taglieri

I taglieri di salumi sono accompagnati da due crostini di Paté al Parmigiano Reggiano DOP [1-2-11 (6-10)] di nostra produzione, che potrete poi trovare in vendita nella nostra bottega

Tagliere Via Emilia - 15,80
La nostra selezione esclusiva: Prosciutto di Parma DOP, Coppa Piacentina DOP, Salame Nostrano, Mortadella IGP e Fiocco di Parma

Tagliere di Culatello di Zibello DOP, il più prezioso tra i salumi [2] - 17,80
Servito con riccioli di burro

Tagliere di Prosciutto di Parma DOP nostra selezione - 13,00
Quello dolce, salato e massaggiato a mano come una volta

Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi [(2)] - 3,80

Tagliere del Casaro [1-2-11 (6-10)] - 13,80
Selezione di formaggi del banco, il nostro Paté al Parmigiano Reggiano DOP, con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP, miele di nostra produzione e crostini

Tagliere di Prosciutto di Parma DOP e Culatello di Zibello DOP [2] - 15,80
L'incontro tra il vento marino e la nebbia della bassa parmense
Servito con riccioli di burro

RENDI UNICO IL TUO TAGLIERE

Le ricette di famiglia

Il completo [1-2-5-11 (6-10)] - 5,80
Paté al Parmigiano Reggiano DOP, giardiniera, salsa rossa e salsa verde.
Tutto di nostra produzione

La Giardiniera [1-5-11 (6-10)] - 5,80
Di nostra produzione, servita con crostini

Paté al Parmigiano Reggiano DOP di nostra produzione [1-2-11 (6-10)] - 4,70
La nostra crema di Parmigiano Reggiano, servita con crostini

Tris di Paté al Parmigiano Reggiano DOP [1-2-11 (6-10)] - 7,80
Crema al gusto classico, al tartufo e al peperoncino. Servita con crostini

Accompagna il tuo tagliere con

Tigelle artigianali[1-2] - 4,20
Il gusto tondo dell'Emilia. 4 pezzi

La nostra Torta fritta*[1-2-8-10] - 4,80
A Parma non chiamarla "Gnocco fritto"! 4pezzi

Lo Scrigno della Famiglia Carpanese[1-2-11-13] - 29,40
da condividere

Culatello di Zibello DOP, Prosciutto di Parma DOP, Salame, Coppa Piacentina DOP, Strolghino, Pancetta Picentina, con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi Vacca Rossa, crema di Aceto Balsamico di Modena IGP, miele di nostra produzione e grissini

Tagliere del Contadino[1-2-5-11-13 (6-10)] - 25,80
da condividere

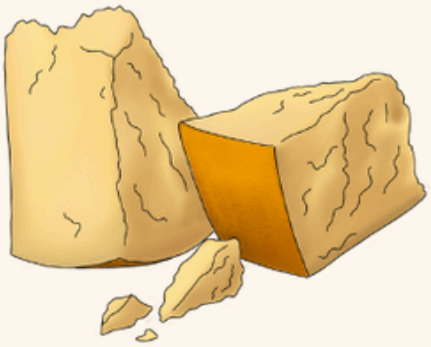
Prosciutto di Parma DOP, Mortadella IGP, Coppa Piacentina DOP, Pancetta DOP di Piacenza, Cicciolata, Ciccioli, Giardiniera di nostra produzione, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, formaggio, grissini e frutta di stagione

Scopri il Parmigiano Reggiano DOP

Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi[11 (2)] - 6,80
Servito con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi

Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi Vacche Rosse[11 (2)] - 8,70
Servito con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP Leonardi

Degustazione Parmigiano Reggiano DOP 18-24-30 mesi[1-2-11] - 9,80
Servito con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP, miele di nostra produzione e crostini



Primi piatti

Ogni giorno prepariamo la nostra pasta fresca a mano come una volta. Usiamo farine delle Colline di Parma, da aziende agricole che credono nella qualità fatta con il cuore.

Tortelli di zucca con pasta di salame [1-2-6-10-11 (3-4-14)] - 12,80

Tradizionali tortelli* con ripieno di zucca** e amaretti, conditi con burro fuso, pasta di salame e croccante granella di nocciole

Tortelli d'erbetta [1-2-6 (3-4-14)] - 12,80

Tortelli* ripieni di erbette**, conditi con burro fuso, salvia e Parmigiano Reggiano DOP

Bis di tortelli [1-2-6 (3-4-14)] - 13,00

Tortelli* ripieni di erbette** e di zucca** conditi con burro fuso, salvia e Parmigiano Reggiano DOP: per assaggiarli entrambi!

Anolini in crema di Parmigiano Reggiano DOP [1-2-5-6 (3-4-14)] - 14,50

Anolini* con ripieno di Parmigiano Reggiano DOP serviti in crema di Parmigiano Reggiano DOP con cialda di Parmigiano Reggiano DOP

Anolini in brodo di carne [1-2-5-6 (3-4-14)] - 14,50

Anolini* con ripieno di Parmigiano Reggiano DOP serviti in brodo di carne della tradizione

Lasagne alla bolognese [1-2-5-6-11] - 13,00

Cinque strati di sfoglia all'uovo** con ragù** e besciamella: la nostra tradizione famigliare

Secondi

Guancialino di maiale [1-2-5-6-11] - 16,50

Guancialino di maiale** cotto a bassa temperatura in salsa aromatica servito su un letto di purè di patate

Tagliata di manzo [2-11] - 19,80

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

Bresaola della Valtellina [2-10] - 15,80

Servita con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, noci e miele di nostra produzione

Strudel di verdure [1-2 (3-4-6)] - 14,80

Sfoglia** croccante ripiena di verdure saltate al forno, servita in un letto tiepido di fonduta di Parmigiano Reggiano DOP

Parma Cheeseburger [1-2-4-5-6-11-13 (9)] - 15,80

Hamburger di carne di razza romagnola racchiusa in un morbido bun**, Fiocco di Parma croccante e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, servito con lattuga, pomodoro e salsa tartara

**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.*

Il Riso del Delta del Po IGP

L'incontro tra il fiume e il mare regala un riso purissimo ricco di iodio e minerali

Risotto al Culatello di Zibello DOP[1-2-5-6-11] - 14,80

Riso* del Delta del Po IGP mantecato con burro e Parmigiano Reggiano DOP, con Culatello di Zibello DOP, cialda croccante di Parmigiano Reggiano DOP e rosa di Culatello di Zibello DOP

Risotto alla Parmigiana[1-2-5-6-11] - 13,50

Riso* del Delta del Po IGP mantecato con burro e Parmigiano Reggiano DOP, servito con cialda croccante di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

I piatti più amati

Tagliatelle alla Carbonara di Culatello di Zibello DOP[1-2-6] - 14,80

Omaggio alla ricetta di Luigi Veronelli: tagliatelle* con un poco di panna, tanto Parmigiano Reggiano DOP e Culatello di Zibello DOP al posto del guanciale

Tagliatelle al ragù[1-2-5-6-11] - 13,50

Tagliatelle* con il nostro ragù** storico tradizionale, cotto lentamente per sprigionare tutto il sapore della cucina emiliana

I contorni

Patate al forno - 5,50
Patatine fritte** - 5,00
Insalata verde - 5,00
Verdure grigliate - 6,00

Bevande

Acqua naturale/gassata 75cl - 2,50
Acqua naturale/gassata 50cl - 2,00
Bibite e Soft drink - 4,00
Caffè da torrefazione di Parma - 2,20

Insalate

Caesar Salad emiliana[1-2-6-9-11 (3-4)] - 14,80
Lattuga croccante, pollo**, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e salsa Caesar, con crostini

Deliziosa di Bufala DOP[2] - 13,50
Lattuga croccante, rucola, pomodoro e Mozzarella di Bufala DOP da 125g

Croccante di Culatello[2-5-10] - 14,80
Misticanza, carote e sedano con Culatello di Zibello DOP e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

Nizzarda[6-9 (1-2)] - 12,00
Cipolla, tonno, uova sode, fagiolini, pomodoro, patate lesse e acciughe

Classica italiana[2-9] - 12,00
Lattuga, tonno, pomodori, mais, mozzarella fiordilatte e carote croccanti

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

Dalle nostre vigne, i nostri vini[11]

	Calice	Bottiglia
Prospera - Malvasia frizzante IGT Vivace e piena di vita, perfetta in momenti conviviali e con antipasti e salumi	5,00	17,00
Cervasio - Malvasia ferma DOC Tranquillo e giovane, ottimo con i primi di pasta fresca della tradizione emiliana	6,00	19,00
Reinardo - Lambrusco frizzante IGP Brioso e frizzante, eccezionale con torta fritta e spalla cotta, pasta al ragù e lasagne	5,00	17,00
Tetenju - Lambrusco fermo DOC Il primo Lambrusco DOC fermo della provincia di Parma. Ottimo con carni rosse e tagliate	6,00	19,80
Volfango - Rosso Emilia IGP Agile e versatile, perfetto per ogni pranzo emiliano	6,00	18,80

Le nostre birre artigianali[1-11]

	33 cl	75 cl
Vartis (Keller bionda) ai grani antichi coltivati a Parma	5,50	13,00
La Mata (IPA ambrata) ai grani antichi coltivati a Parma	5,50	13,00
La Fragrante (stile Blanche) da pane di recupero della Micca di Parma	5,50	13,00

Liquori, amari e grappe[11] - 5,00

Vermouth della casa[11] - 4,00

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

Dolci

Ogni giorno prepariamo i nostri dolci a mano con farine delle Colline di Parma, da aziende agricole che credono nella qualità fatta con il cuore.

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

Crostate della casa[1-2-6 (3-4-14)] - 5,00
Con confettura di albicocche, prugne o Nutella

Tortello dolce[1-2-6-10] - 3,00
Tortello dolce di pasta frolla con ripieno di marmellata di prugne: la merenda della nonna

Cioccolatina[1-2-3-6-10 (8)] - 6,00
Torta della tradizione emiliana a base di cioccolato fondente

Sbrisolona[1-2-6-10 (3-4-14)] - 6,00
La nostra vecchia ricetta di famiglia

→ Provala insieme a un bicchiere di Passito di Malvasia +3,00€

Cantine Ospiti, vignaioli da scoprire

	Calice	Bottiglia
Bollicine[II]		
Oudeis, Alta Langa DOCG Metodo Classico Brut - **Enrico Serafino**	7,00	28,00
Prosecco Extra Dry millesimato - **Bervini**	6,00	22,00
Cuvée Prestige, Franciacorta Extra Brut - **Ca' del Bosco**	-	38,00
Franciacorta Saten, Chardonnay - **La Montina**	-	36,00
Cerioli X Brut, Metodo Classico - **Oinoe la Città del Vino**	-	26,00
Lambruschi[II]		
Otello Nero di Lambrusco 1813 - **Cantine Ceci**	5,00	17,00
Concerto, Lambrusco Reggiano DOC - **Medici Ermete**	5,50	17,50
Rossi[II]		
Carabas, Barbera - **Luretta**	-	28,00
Ca' Grande, Sangiovese Superiore - **Umberto Cesari**	-	22,00
Bianchi[II]		
Colle del re, Albana di Romagna - **Umberto Cesari**	6,00	22,00
0,375l[II]		
Otello Nero di Lambrusco 1813 - **Cantine Ceci**		10,00
Ca' Grande, Sangiovese Superiore - **Umberto Cesari**		13,00

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.

Come leggere gli allergeni:

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

Coperto € 2,00

Tutti i prezzi sono indicati in euro