



DAL 1966
PARMAMENÙ
Famiglia Carpanese

Salumeria e Vineria della Piazza

MENU

Scan the QR code
to download the menu
in English and French



Salumeria

Cestino di focaccia* ¹⁽²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻¹⁰⁻¹³⁻¹⁴⁾ 5,00

Tigelle emiliane (4 pz) ¹⁻² 5,00

Tagliere da condividere

Lo Scrigno della Famiglia Carpanese...

Eccellenze Emiliane ¹⁻²⁻¹¹⁽³⁻⁴⁻⁶⁻¹⁰⁻¹³⁻¹⁴⁾ 29,80

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



Taglieri classici

Aggiungi 3 scaglie di Parmigiano Reggiano DOP² +3,50

Tagliere Via Emilia 16,00

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

Tagliere di Prosciutto di Parma DOP 14,80

Tagliere di Culatello di Zibello DOP 19,50

Tagliere di Prosciutto di Parma DOP e Culatello di Zibello DOP 17,50

Degustazione Parmigiano Reggiano DOP 24 - 30 - 36 mesi ²⁻¹¹ 13,50

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

Rendi unico il tuo tagliere

Selezione Parmamenu ²⁻⁵⁻¹¹⁽¹⁻⁶⁻¹⁰⁾	9,50
Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Paté al Parmigiano Reggiano DOP e Giardiniera	
Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi ²⁻¹¹	7,00
con crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP	
Paté al Parmigiano Reggiano ¹⁻²⁻¹¹⁽³⁻⁴⁻⁶⁻¹⁰⁻¹³⁻¹⁴⁾	6,00
La nostra ricetta originale, disponibile anche al tartufo. Servito con crostini	
Giardiniera di verdure ¹⁻⁵⁻¹¹⁽²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻¹⁰⁻¹³⁻¹⁴⁾	6,00
Di nostra produzione, la storica ricetta di famiglia Servita con crostini	

Panini*¹⁽²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻¹⁰⁻¹³⁻¹⁴⁾

Prosciutto di Parma DOP	7,50
Culatello di Zibello DOP	9,50
Coppa Piacentina DOP	7,00
Mortadella IGP	6,50
Salame nostrano	7,50
Pancetta Piacentina DOP	7,50
Prova i nostri panini con la focaccia* ¹⁽²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻¹⁰⁻¹³⁻¹⁴⁾	+1,00

Rendi unico il tuo panino

Mozzarella ²	2,00
Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP ²	2,00
Paté al Parmigiano Reggiano DOP ²⁻¹¹⁽¹⁻⁶⁻¹⁰⁾	2,00
Giardiniera di nostra produzione ⁵⁻¹¹⁽¹⁻⁶⁻¹⁰⁾	2,00
Insalata/Pomodori/Ruola	2,00

Goditi uno sfizio

Erbazzone emiliano IGP* ¹⁻²⁽³⁻⁶⁻⁹⁻¹²⁾	7,50
Tipica torta salata emiliana di bietole	

da condividere

Cròcca Parma

La grande focaccia croccante farcita

- CròccaCrudo**^{1-2 (3-6-10-13)} 14,50
con Prosciutto di Parma DOP, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, insalata e miele
- CròccaCoppa**¹⁻²⁻⁵⁻¹¹⁽³⁻⁶⁻¹⁰⁻¹³⁾ 13,00
con Coppa Piacentina DOP, Giardiniera di nostra produzione, mozzarella e rucola

Le pinse di Parma

- Pinsa Margherita**¹⁻²⁻³⁽⁴⁾ 9,00
salsa di pomodoro, mozzarella e basilico
- Pinsa al Culatello**¹⁻²⁻³⁻¹¹⁽⁴⁻⁶⁻¹⁰⁾ 16,00
Culatello di Zibello DOP, Paté al Parmigiano Reggiano DOP, mozzarella e miele di nostra produzione
- Pinsa al Prosciutto di Parma**¹⁻²⁻³⁽⁴⁾ 13,50
Prosciutto di Parma DOP, mozzarella, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, rucola
- Pinsa Mortadella**¹⁻²⁻³⁻¹¹⁽⁴⁻⁶⁻¹⁰⁾ 12,00
Mortadella, mozzarella, Paté al Parmigiano Reggiano DOP al tartufo e glassa di Aceto Balsamico di Modena IGP

I nostri dolci

di nostra produzione, con le farine della nostra Azienda Agricola

- Crostate della Casa**^{1-2-6-10 (3-4-14)} 5,00
a scelta tra confettura di albicocche e nutella
- Sbrisolona**^{1-2-6-10 (3-4-8-14)} 6,00
La nostra storica ricetta di famiglia
- Tortello dolce alle Prugne**^{1-2-6 (3-4-14)} 3,50
La tradizione di Parma



Malatempora

*dalla nostra Azienda Agricola,
antiche vigne raccontano vini moderni*

I nostri vini ¹¹



Prospera

Malvasia frizzante IGT

5,50

20,00

Cervasio

Malvasia ferma DOC

6,00

22,00

Reinardo

Lambrusco frizzante IGP

5,50

20,00

Tetenju

Il primo Lambrusco DOC fermo di di Parma

6,50

22,00

Volfango

Rosso Emilia IGP

6,00

22,00

Le nostre birre artigianali ¹⁻¹¹

ai grani antichi di Parma

33 cl

La Mata Scavissa

IPA Ambrata

6,00

Vartis

Keller bionda

6,00

La Fragrante

Blanche bionda al pane di recupero

6,00

Piccola

Media

Birra alla spina

5,00

6,50

Spirits ¹¹

Vermouth Malatempora

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

4,00

Liquori Malatempora

Nocino, Bargnolino, Mirtillino, Limoncino e Fragolino

5,00

Bollicine¹¹



Oudeis Brut - Enrico Serafino L'Alta Langa con il cuore a Parma 🇮🇹	8,00	35,00
Prosecco DOC - Bervini Prosecco Extra Dry Millesimato	6,50	25,00
Franciacorta Brut - La Montina Franciacorta DOCG Brut		38,00
Cuvée Prestige - Ca' del Bosco Franciacorta Extra Brut DOCG		45,00
On Attend les invités - Luretta Metodo Classico Pinot Nero Rosé		38,00

Caffè e Bevande

Caffè / Caffè macchiato²	2,50
Cappuccino²	3,50
Decaffeinato	2,50
Tè / Tisana	4,50
Orzo / Ginseng piccolo	2,80
Acqua 0,50l In questo locale viene somministrata acqua di rete microfiltrata nel pieno rispetto dei requisiti igienico-sanitari di legge	2,50
Bibite e Soft Drinks	4,50
Succhi di frutta	5,00

Drink Analcolici

Virgin Paloma Soda al pompelmo, sciroppo d'agave, lime, arancia	8,00
Rosso di sera Mirtillo, arancia, maracuja	8,00
Virgin Hugo Sciroppo di sambuco, menta, soda	8,00

Cocktail

I nostri speciali ¹¹

Parma Spritz 7,50

Il nostro Lambrusco, Aperol, soda

Limoncino Spritz 7,50

Ribolla, Limoncello, soda

Malva Spritz 7,50

La nostra Malvasia, Aperol, soda

Malatempora Spritz 7,50

Ribolla, Vermouth Rosso Malatempora, soda

Spritz alla Violetta di Parma 8,00

Ribolla, liquore alla violetta, gin, lime, soda

Americano Malatempora 8,00

Bitter e Vermouth rosso Malatempora

Negroni Malatempora 8,00

Gin, bitter e Vermouth rosso Malatempora

I Classici ¹¹

Spritz Aperol / Campari 7,50

Ribolla, Aperol/Campari, soda

Spritz Hugo 8,00

Ribolla, sciroppo di fiori di sambuco, soda

Gin Tonic / Lemon 8,00

Gin Tonic Premium 10,00

Vodka Tonic / Lemon 8,00

Moscow / London Mule 8,00

Vodka/Gin, ginger beer, lime, menta

Paloma 9,00

Tequila, soda al pompelmo, sciroppo d'agave, lime, arancia

Green Bamboo 9,00

Rum bianco, arancia, sciroppo maracuja, soda al pompelmo

Basil Smash gin / vodka 9,00

Gin/Vodka, lime, sciroppo di zucchero, basilico

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**

*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