



PARCO dei
CILIEGI
ristorante

Coperto e servizio € 2.00

* **N.B ALLERGENI:** “ Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al **PERSONALE** di Servizio

NB. : a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati * **SURGELATI O CONGELATI**

Menù Degustazione

Cestino

Crescentine Tigelle Affettati misti
Sottaceti misti, squacquerone, pesto, nutella e marmellata

€ 13.00 a porzione
*

Menù Parco

Antipasto della Casa con bocconcini di Crescentina,
prosciutto, salame, mortadella a cubetti, scaglie di Grana e sottolio.

**

Grigliata mista di carne con controfiletto, capocollo, salsiccia e puntine
Verdure alla griglia e patatine fritte
Caffè

€ 21.00 a porzione (minimo 2 persone)
*

Menù Ciliegi

Tris di **Primi piatti** di Stagione (Pagina a fianco**)

**

Crescentine, tigelle e affettati,
Sottaceti squacquerone
Grigliata mista con controfiletto,
capocollo, salsiccia, puntine e patatine
Caffè

€ 23.00 a porzione (minimo 2 persone)
*

Menù Rustico

Tris di **Primi piatti** di Stagione (Pagina a Fianco**)

**

Crescentine, tigelle, affettati misti
Sottaceti squacquerone pesto e nutella
Caffè

€ 21.00 a porzione (minimo 2 persone)

* **N.B ALLERGENI:** “ Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio

NB. : a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati * SURGELATI O CONGELATI

Proposte Autunnali

Tris di Stagione :

<u>Tagliatelle al ragù di prosciutto</u>	€ 7.80
<u>Chicche di sfoglia ai funghi porcini</u>	€ 8.50 V
<u>Strigoli alla Salsiccia e Radicchio Trevisano</u>	€ 7.80

Antipasti di Stagione :

Tortino alla Zucca con Fonduta al Gorgonzola	€ 8.00 V
Tartare di Manzo Con le sue Salse	€ 11.90
Funghi Porcini Fritti	€ 6.50 V

Primi Piatti di Stagione:

Tagliatelle Integrali alle Noci Rucola e Pomodorino	€ 8.50 V
Risotto alla Crema di Zucca e Gamberi	€ 7.80 V
Crespella Gratinata ai Funghi Porcini	€ 8.50 V
Caramelle al Tartufo e Speck	€ 8.50
Passatelli in Brodo	€ 7.00

Secondi Piatti di Stagione:

Hamburger di Chianina alla griglia con Patate Rustiche	€ 11.80
Filetto di Coniglio con Tortino di Patate Gratinato	€ 11.50
Burger di Vitello ai Pistacchi con spiedo Vegetale	€ 11.50
Tagliata di manzo con Porcini alla Griglia	€ 14.20
Tomino con Prosciutto e Porcini	€ 7.50

i Piatti con il simbolo **V** sono vegetariani

Coperto e servizio € 2.00

* **N.B ALLERGENI:** “ Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al **PERSONALE** di Servizio

NB. : a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati * **SURGELATI O CONGELATI**

Antipasti

Antipasto della casa : <i>con crescentine, crudo, salame, grana, mortadella e sottolio</i> (minimo due persone) a porzione	€ 6.50
Crostino caldo dei ciliegi <i>(funghi, zucchine, pomodoro e parmigiano)</i>	€ 6.00
Misto di mare freddo <i>(seppia, polipo, gamberi e surimi)</i>	€ 9.00
Caprese con bufala <i>Pomodori con bocconcini di bufala e olive Liguri</i>	
Crudo con carciofini sottolio	€ 7.40

Primi Piatti

<u>Le Paste Ripiene</u>	€ 8.50
Tortelloni di ricotta al burro e salvia	
Tortelloni di ricotta al gorgonzola dolce e noci	
Tortellini in brodo alla panna o al ragù	
Chicche di sfoglia ai funghi Porcini	
<u>Le Tagliatelle</u>	€ 7.80
Tagliatelle ai funghi Porcini	
Tagliatelle al ragù Bolognese	
Tagliatelle al Prosciutto	
<u>I Risotti</u>	€ 7.80
Risotto mantecato alle punte di asparagi con cubetti di crudo	
Risotto mantecato ai Funghi Porcini	
<u>Le Paste corte</u>	€ 7.80
Strozzapreti con fiammiferi di speck rucola e noci	
Gramigna paglia e fieno al torchio con salsiccia	
Garganelli con speck trentino e zucchine	

Bis di primi (minimo due persone) € 8.70

Tris di primi (minimo tre persone) € 9.00

* **N.B ALLERGENI:** “ Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio

NB. : a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati * SURGELATI O CONGELATI

I Nostri Secondi Piatti

Dalla Padella

Cotoletta alla bolognese	€ 11.20
*	
Straccetti di manzo grana e rucola	€ 9.50
Scaloppina ai funghi porcini	€ 8.50
*	
Filetto di manzo ai funghi porcini (gr.250)	€ 19.00
Filetto di manzo al pepe verde (gr.250)	€ 19.00
*	
Piatto per Bambini (cotoletta o Salsiccia con patate)	€ 10.00

Alla Brace

Fiorentina alla Toscana (minimo 600g. L'etto)	€ 4.10
Costata di manzo (gr. 380)	€ 12.50
Braciola di vitello (gr. 380)	€ 12.50
Filetto di manzo (gr. 250)	€ 17.50
Salsiccia o puntine di maiale	€ 7.50
Petto di pollo	€ 9.00
Paillard di vitello	€ 9.00
Castrato ai ferri	€ 10.00
Tagliata di manzo all'aceto balsamico (gr.300)	€ 12.20
*	
Grigliata di verdure e formaggio	€ 7.50

Grigliata mista di carne:

(controfiletto, capocollo, salsiccia e costoline)

a porzione € 12.00

* **N.B ALLERGENI:** " Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio

NB. : a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati * **SURGELATI O CONGELATI**

Piatti Freddi

Carpaccio alla Rucola e Grana	€ 8.50
Carpaccio ai Funghi champignon e Grana	€ 8.50
Bresaola alla Rucola e Grana	€ 7.50
Carpaccio tiepido ai Porcini e Rucola	€ 9.00
Roast-beef al limone	€ 7.00

*

Insalata di funghi <i>(verde, rucola, grana e funghi prataioli)</i>	€ 6.00
--	--------

*

Prosciutto e melone <i>(in stagione)</i>	€ 7.80\8.80
--	-------------

Contorni

Misto di verdure alla griglia	€ 4.00
Misto di verdure gratinate	€ 4.00
Misto di verdure al vapore	€ 3.00

*

Misto di verdure griglia e gratinate	€ 5.00
--------------------------------------	--------

*

Insalata mista	€ 2.70
Patate fritte	€ 3.00

*

Verdure miste fritte	€ 6.00
Cipolle al forno o in agrodolce	€ 3.00
Peperoni sòutè all'origano	€ 3.00

*

* **N.B ALLERGENI:** “ Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio

NB. : a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati * **SURGELATI O CONGELATI**

Crescentine e Tigelle

Tigelle	€ 1.00
Crescentine	€ 1.00
Affettati misti	€ 6.20

*

Prosciutto crudo	€ 6.00
Salame tipo gentile	€ 6.00
Coppa di testa	€ 5.50
Ciccioli campagnoli	€ 5.50
Mortadella	€ 5.80

*

Sottaceti	€ 2.90
Marmellata e Nutella	€ 2.50
Pesto	€ 1.50

*

Squacquerone	€ 2.90
Squacquerone e rucola	€ 2.90
Grana Padano	€ 3.60
Gorgonzola	€ 3.60
Emmental	€ 3.60
Pecorino dolce	€ 3.60
Formaggio misto	€ 4.90

**

Menù Cestino

Crescentine Tigelle
affettati misti
sottaceti misti,
squacquerone, pesto,
nutella e marmellata

€ 13.00 a porzione

* **N.B ALLERGENI:** “ Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio

NB. : a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati * **SURGELATI O CONGELATI**

Pizze Classiche

Margherita

(pomodoro e mozzarella) € 4.70

Marinara

(pomodoro, aglio e origano) € 4.20

Capricciosa

(pomodoro e mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi) € 6.50

Quattro stagioni

(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi e salsiccia) € 6.70

Quattro formaggi

(pomodoro, mozzarella e formaggi misti) € 6.30

Prosciutto cotto

(pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto) € 6.30

Salsiccia

(pomodoro, mozzarella e salsiccia) € 6.30

Contadina

(pomodoro, mozzarella, salsiccia e cipolla) € 6.40

Funghi

(pomodoro, mozzarella e funghi) € 5.70

Napoli

(pomodoro, mozzarella, acciughe e origano) € 5.70

Romana

(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano) € 5.70

Atomica

(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e uovo) € 6.60

Verdure alla griglia

(pomodoro, mozzarella e verdure alla griglia) € 7.00

Roki

(pomodoro, mozzarella e salame piccante) € 6.00

Calzone

(pomodoro, mozzarella e prosciutto) € 6.10

Calzone farcito

(pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi) € 6.20

Würstel

(pomodoro, mozzarella e würstel) € 6.10

Frutti di mare

(pomodoro, mozzarella e insalata di pesce) € 7.20

Tarantina

(pomodorini, mozzarella, olive nere e basilico) € 6.10

Siciliana

(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano e olive nere) € 6.00

Pugliese

(pomodoro, mozzarella, olive nere e cipolla) € 6.00

Piada rossa o bianca € 2.90

*

Supplementi

Mozzarella di bufala € 3.00 -Mozzarella € 1.00- Prosciutto crudo € 2.50

* **N.B ALLERGENI:** “ Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al **PERSONALE** di Servizio

NB. : a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati * **SURGELATI O CONGELATI**

Pizze Special

Ciliegi

(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, salsiccia, würstel, olive, peperoni e salame piccante) € 7.40

Saporita

(pomodoro, mozzarella, speck, grana a scaglie e rucola) € 7.20

Boscaiola

(pomodoro, mozzarella, porcini, scamorza e pancetta) € 7.50

Imperiale

(pomodoro, mozzarella, gamberetti, porcini e asparagi) € 7.50

Parmigiana

(pomodoro, mozzarella, melanzane, grana e prosciutto cotto) € 7.50

Valtellina

(pomodoro, mozzarella, bresaola e rucola) € 7.30

Porcini

(pomodoro, mozzarella e funghi porcini) € 7.40

Fumè

(pomodoro, mozzarella, radicchio e scamorza affumicata) € 7.30

Carbonara

(pomodoro, mozzarella, pancetta e uovo) € 6.50

Greca

(pomodorini, mozzarella, olive nere e cipolla) € 6.30

Tirolese

(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck e rucola) € 7.30

Zingara

(pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, peperoni e olive nere) € 6.70

Diavola

(pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla, aglio e peperoni) € 6.30

Smaile

(pomodoro, mozzarella, salsiccia e patate fritte) € 6.30

Pizze Bianche

Primavera

(mozzarella, speck, funghi, pomodorini, rucola e Grana) € 7.30

Saracena

(mozzarella, pomodorini, Grana e basilico) € 7.00

Stracchino e rucola

(stracchino e rucola) € 6.10

Delizia

(mozzarella, cipolla, Grana e speck) € 6.70

Ghiotta

(mozzarella, gorgonzola e noci) € 6.30

Pasqualina

(mozzarella, ricotta, spinaci e prosciutto cotto) € 7.30

Montanara

(mozzarella Alpina, noci, radicchio e bresaola) € 7.40

* **N.B ALLERGENI:** “ Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al **PERSONALE** di Servizio

NB. : a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati * **SURGELATI O CONGELATI**

Birra alla spina

Chiara: (WARSTEINER)

Boccale piccolo € 3.50

Boccale medio € 4.00

Boccale da litro € 8.00

Weiss: (PAULANER HEFE-WEIBIER)

Bicchiere € 5.00

Caraffa € 10.00

Birre in bottiglia

Cères € 4.00

Bècks € 4.00

Corona € 4.00

Cères Red € 5.00

Weiss € 5.00

Birra senza Glutine € 4.00

Birra analcolica € 4.00

Coca Cola o Fanta alla spina

Boccale piccolo € 2.90

Boccale medio € 3.40

Boccale da litro € 6.50

Bibite in lattina

Coca Cola € 3.00

Coca light € 3.00

Coca Zero € 3.00

Fanta € 3.00

Sprite € 3.00

Tè freddo € 3.00

Acqua Tonica € 3.00

Lemonsoda € 3.00

Succhi di frutta € 3.00

Caffetteria

Caffè € 1.50

Decaffeinato € 1.60

Caffè d'orzo € 1.80

Caffè corretto € 2.00

Ginseng € 2.00

Amari € 3.00

Whisky € 3.00 € 3.50 € 4.80

Grappe € 3.00 € 3.50 € 4.50

Acqua minerale 1 lt. € 2.90

Acqua minerale ½ lt. € 1.80

Vini in Caraffa

Pignoletto della casa frizzante 1lt € 7.60

1\2 lt € 3.90

1\4 lt € 1.90

Bianco della casa fermo 1lt € 7.00

1\2 lt € 3.60

1\4 lt € 1.80

Sangiovese della casa 1lt € 7.00

1\2 lt € 3.60

1\4 lt € 1.80

* **N.B ALLERGENI:** “ Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio

NB. : a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati * **SURGELATI O CONGELATI**

Dolci al cucchiaino tradizionali

Mascarpone della Casa
Tiramisù al Caffè
Zuppa Inglese Tradizionale
Crem Caramel alla Vecchia maniera
Tiramisù alle Fragole e Cocco
Crema Catalana agli Amaretti
Panna cotta al Caramello
Profiterole

*

Torta della Nonna ai Pinoli
Torta Foresta Nera Pandispagna Cioccolato
Torta Meringa al Fiordilatte e Gocce di Cioccolato
Torta alla Mousse di Ricotta e Fragole
€ 4.00

I nostri semifreddi

Semifreddo al Pistacchio con granella di Pistacchio
Semifreddo allo Yogurt e frutti di Bosco
Semifreddo alla Nocciola con Cereali croccanti alla Nutella
Tartufo Nero al Cuore di Panna o Bianco al cuore di Caffè
€ 4.00

Il gelato artigianale di nostra Produzione

Coppa alla Crema e cioccolato croccante
Coppa al fiordilatte e amarena Fabbri
Coppa al Pistacchio e granella di Nocciola
Bacio Fragola e Limone
€ 4.00

Coppa Bimbo agli smarties € 2.00
Sorbetto al caffè o al limone € 2.00

Frutta

Macedonia di Frutta Fresca
Ananas Fresca
Fragole (*in Stagione*) - Melone (*in Stagione*) - Cocomero (*in Stagione*)
€ 4.00

* **N.B ALLERGENI:** “ Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio

NB. : a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati * **SURGELATI O CONGELATI**

Colli Bolognesi

PODERE RIOSTO :

Pignoletto frizzante	€ 14.00
Pignoletto fermo superiore	€ 15.00
Savignon superiore colli bolognesi	€ 17.00
Chardonnay colli bolognesi	€ 14.00
Cabernet Sauvignon	€ 16.50
Barbera Frizzante colli Bolognesi	€ 14.50
Barbera Fermo colli Bolognesi	€ 14.50
Merlot	€ 16.00

IL MONTICINO:

Pignoletto frizzante	€ 14.00
Bolognino Rosso fermo	€ 14.50
Cabernet Sauvignon	€ 16.50
Barbera Frizzante colli Bolognesi	€ 14.50

Azienda Agricola TIZZANO

Pignoletto frizzante	€ 14.00
Pignoletto fermo superiore	€ 15.00
Savignon superiore colli bolognesi	€ 17.00
Cabernet Sauvignon	€ 17.00
Barbera Frizzante colli Bolognesi	€ 15.00

**

CA' BELTRAMI

Pignoletto frizzante	€ 13.00
Cabernet Sauvignon	€ 15.50

*

GAGGIOLI

Pignoletto frizzante	€ 13.00
----------------------	---------

*

NUGARETO

Pignoletto frizzante dell'Emilia "Biologico"	€ 15.00
--	---------

*

I Lambruschi

Lambrusco Secco di Castelvetro "BORGIO dei CONTRARI"	€ 13.50
Lambrusco Amabile di Castelvetro "QUATTRO VILLE"	€ 13.50
Lambrusco il Campanone "Lombardi"	€ 14.00
Lambrusco Otello "CECI"	€ 17.00

*

Umberto Cesari

Pignoletto frizzante	€ 14.00
Sangiovese di Romagna	€ 13.50

* **N.B ALLERGENI:** " Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio

NB. : a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati * **SURGELATI O CONGELATI**

Azienda agricola FRANCESCO MOSER Trento

Gewürztraminer doc trentino	€ 18.50
Moscato giallo igt vigneti delle dolomiti	€ 18.50
Muller Thurgau igt vigneti delle dolomiti	€ 16.00
Chardonnay igt vigneti delle dolomiti	€ 17.00
Riesling doc Trentino	€ 16.50
Teroldego igt vigneti delle Dolomiti	€ 17.00

* LUISA

Pinot Grigio	€ 15.00
Friulano	€ 16.50
Ribolla	€ 16.50
Refosco	€ 19.50

Prosecco di valdobbiene "MIONETTO"	€ 19.00
Prosecco di valdobbiene "VAL D'OCA"	€ 18.00
Prosecco di valdobbiene "VALDO"	€ 16.00

Franciacorta Majolini brut	€ 26.00
Franciacorta Majolini Santen	€ 28.00
Franciacorta Bellavista	€ 38.00
Franciacorta Berlucchi	€ 22.00
FERRARI Trento Brut doc	€ 25.00

Sangiovese di Romagna "PRIME ROCICHE"	€ 13.50
Chianti Castiglioni "FRESCOBALDI"	€ 17.50
Bonarda "GIORGI"	€ 16.50

Vermentino Liguria COLLI di LUNA	€ 17.00
Primitivo di Manduria PAPAIE ORO	€ 25.00
Falanghina TERRE STREGATE	€ 16.00

Barolo "PRUNOTTO"	€ 39.00
Teroldego Rotaliano "FORADORI"	€ 19.50
Rosso di Montepulciano "MASCIARELLI"	€ 21.50
Rosso di Montalcino "CAPARZO"	€ 22.00
Brunello di Montalcino "CAPARZO"	€ 47.00

Mezze Bottiglie (3,75 ml)

Pignoletto frizzante	€ 8.00
Santa Cristina	€ 9,00
Sangiovese	€ 9,00
Lambrusco	€ 8,00

Vino al Calice € 4.00

* **N.B ALLERGENI:** " Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio

NB. : a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati * **SURGELATI O CONGELATI**

Chiuso x turno:
il lunedì sera e tutto il martedì

Gradita la prenotazione allo
051-750759/750412

Siamo a Vostra Disposizione per:
Menù Personalizzati eventi,
Cerimonie, Cene Aziendali e Compleanni.
www.parcodeiciliegi.it
info@parcodeiciliegi.it

seguici su:



* **N.B ALLERGENI:** “ Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio

NB. : a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati * **SURGELATI O CONGELATI**