

NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE

Menù Cestino

Crescentine e Tigelle

con Affettati misti

sottaceti misti, squacquerone, pesto, nutella e marmellata

€ 16.00 a porzione

Menù Rustico

Tris di Primi piatti di Stagione *(vedi pagina PRIMI)*

*

Crescentine e Tigelle

con Affettati misti

sottaceti misti, squacquerone, pesto e nutella

€ 25.00 a porzione *(minimo 2 persone)*

Menù Parco

Antipasto della Casa

*con bocconcini di crescentine, tigelle, prosciutto, salame,
mortadella a cubetti, scaglie di grana e sottolio e squacquerone*

*

Grigliata mista di carne

con controfiletto, capocollo, salsiccia e puntine

Contorno di Verdure alla griglia e Patate fritte.

€ 26.00 a porzione *(minimo 2 persone)*

Menù Ciliegi

Tris di Primi piatti di Stagione *(vedi pagina PRIMI)*

*

Crescentine e Tigelle

con affettati, sottaceti e squacquerone

Grigliata mista di carne

con controfiletto, capocollo, salsiccia, puntine

Contorno di Patate fritte

€ 27.00 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"

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

ANTIPASTI

Antipasto della casa € 8.00
con crescentine, crudo, salame, grana, mortadella e sottolio

*

Crostino caldo dei Ciliegi € 7.00
con funghi, zucchine, pomodoro e parmigiano

*

Insalata Caprese di Bufala € 8.00
con pomodori, bocconcini di bufala e olive liguri

*

Crostino alla Crema di Tartufo € 7.50
con Funghi e Parmigiano

*

Tortino di Zucca € 8.50
con Fonduta di Gorgonzola

*

Prosciutto Crudo con carciofini rustici e bocconcini di Bufala € 9.50
con mandorline di crescentina

*

Tartare di Manzo € 9.50
con Cipolle caramellate

Coperto 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"

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

PRIMI PIATTI

Tris di Stagione €13.00 *(minimo 2 persone)*

Tagliatelle al Ragù di Prosciutto € 11.00

Chicche di Sfoglia ai Funghi Porcini € 12.00

Strigoli verdi alla Crema di Parmigiano con Radicchio e Noci € 11.00

*

Tortellini in Brodo € 13.00

Tortellini alla Panna € 12.00

*

Paccheri alla crema di Broccoli e Salmone € 12.00

*

Cofanetto ai Friarielli e Salsiccia € 12.00

*

Risotto alla Crema di Zucca e Gorgonzola € 12.00

*

Risotto ai Funghi Porcini € 12.00

*

Strozzapreti allo Speck, Rucola e Noci € 11.00

*

Gramigna alla Salsiccia € 11.00

*

Tagliatelle alla Bolognese € 11.00

*

Tagliatelle ai Funghi Porcini € 11.00

*

Tortellone al Gorgonzola e Noci € 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"

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

SECONDI PIATTI

Cotoletta alla bolognese € 16.00

*

Straccetti di Manzo ai Funghi Porcini € 17.00

*

Tagliata di Manzo con Funghi misti di Sottobosco (g 300) € 18.50

*

Filetto di manzo alla Scamorza fumè (g 250) € 25.00

*

Tagliata di Pollo alla Griglia con cicoria ripassata € 17.00

Grigliata mista di carne:

(controfiletto, capocollo, salsiccia e costoline) a porzione € 18.00

*

Hamburger di Chianina alla griglia con Patate € 19.00

*

Filetto di manzo (**g 250**) € 22.00

*

Fiorentina alla Toscana (**minimo g 800**) € 5.00/l'etto

*

Costata di manzo alla Griglia (**g 400**) € 20.00

*

Grigliata di verdure e formaggio € 11.00

*

Petto di pollo alla Griglia € 15.00

*

Castrato alla Griglia € 18.00

*

Paillard di vitello alla Griglia € 15.00

Piatto per Bambini

(Cotoletta o Salsiccia con patate) € 11.00

*** 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"

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

Piatti Freddi

Carpaccio alla Rucola e Grana € 10.00

*

Carpaccio ai Funghi champignon e Grana € 10.00

*

Bresaola alla Rucola e Grana € 10.00

*

Roast-beef al limone € 10.00

*

Insalata di funghi

(verde, rucola, grana e funghi prataioli) € 8.00

*

Prosciutto e melone (disponibile in stagione)

Porzione piccola € 10.00

Porzione grande € 12.00

Contorni

Misto di verdure alla griglia € 5.00

*

Misto di verdure gratinate € 5.00

*

Misto di verdure al vapore € 4.00

*

Misto di verdure griglia e gratinate € 6.00

*

Insalata mista € 3.50

*

Patete Fritte € 4.50

*

Patate rustiche Fritte € 4.50

*

Verdure miste fritte € 6.00

*

Cipolle al forno o in agrodolce € 3.50

*** 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"

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

Le nostre Crescentine e Tigelle

Tigelle	€ 1.30
Crescentine	€ 1.30
Affettati misti	€ 8.00
*	
Prosciutto crudo	€ 7.00
Salame tipo gentile	€ 7.00
Capocollo Stagionato	€ 7.00
Coppa di testa	€ 6.50
Ciccioli campagnoli	€ 6.50
Mortadella	€ 7.00
*	
Sottaceti	€ 3.00
Marmellata e Nutella	€ 3.00
Pesto	€ 2.00

I Nostri Formaggi

Squacquerone	€ 4.00
Squacquerone e rucola	€ 4.00
Grana Padano	€ 4.50
<i>Gorgonzola</i>	€ 4.50
<i>Emmental</i>	€ 4.50
<i>Pecorino dolce</i>	€ 4.50
*	
Tagliere di Formaggi misti	€ 7.00

Menù Cestino

Crescentine e Tigelle

con Affettati misti

sottaceti misti, squacquerone, pesto, nutella e marmellata

€ 16.00 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"

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

Pizze Classiche

Margherita

(pomodoro e mozzarella) € 6.00

Marinara

(pomodoro, aglio e origano) € 5.00

Capricciosa

(pomodoro e mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi) € 8.50

Quattro stagioni

(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi e salsiccia) € 8.50

Quattro formaggi

(pomodoro, mozzarella e formaggi misti) € 7.50

Prosciutto cotto

(pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto) € 8.00

Salsiccia

(pomodoro, mozzarella e salsiccia) € 8.50

Contadina

(pomodoro, mozzarella, salsiccia e cipolla) € 8.50

Funghi

(pomodoro, mozzarella e funghi) € 7.50

Napoli

(pomodoro, mozzarella, acciughe e origano) € 7.50

Romana

(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano) € 7.50

Atomica

(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e uovo) € 8.00

Verdure alla griglia

(pomodoro, mozzarella e verdure alla griglia) € 8.50

Roki

(pomodoro, mozzarella e salame piccante) € 8.50

Calzone

(pomodoro, mozzarella e prosciutto) € 8.50

Porcini

(pomodoro, mozzarella e funghi porcini) € 9.00

Würstel

(pomodoro, mozzarella e würstel) € 8.50

Frutti di mare

(pomodoro, mozzarella e insalata di pesce) € 9.00

Siciliana

(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano e olive nere) € 7.50

Pugliese

(pomodoro, mozzarella, olive nere e cipolla) € 7.00

Piada rossa o bianca € 3.50

Supplementi

Mozzarella di bufala € 3.00 - Mozzarella € 1.50 - Prosciutto crudo € 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"

N.B.: 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) € 10.00

Saporita

(pomodoro, mozzarella, speck, grana a scaglie e rucola) € 9.00

Boscaiola

(pomodoro, mozzarella, porcini, scamorza e pancetta) € 9.50

Delizia

(pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla e scaglie di grana) € 9.00

Parmigiana

(pomodoro, mozzarella, melanzane, grana e prosciutto cotto) € 9.00

Valtellina

(pomodoro, mozzarella, bresaola e rucola) € 9.00

Tiramisù Pizza

(pomodoro, mozzarella, Mascarpone Grana Prosciutto Crudo e Aceto Balsamico) € 10.00

Italia

(pomodoro, mozzarella, burrata e rucola) € 10.00

Fumè

(pomodoro, mozzarella, radicchio e scamorza affumicata) € 9.00

Carbonara

(pomodoro, mozzarella, pancetta e uovo) € 8.50

Tirolese

(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck e rucola) € 8.50

Modena

(pomodoro, mozzarella, Salsiccia, cipolla, Grana a Scaglie e Aceto Balsamico) € 9.50

Smile

(pomodoro, mozzarella, salsiccia e patate fritte) € 8.50

Pizze Bianche

Friarelli

(mozzarella, Salsiccia e Friarelli) € 9.50

Saracena

(mozzarella, pomodorini, Grana e basilico) € 8.50

Bologna

(Mozzarella, squacquerone, Mortadella e Pistacchi) € 9.00

Ricca

(mozzarella, pomodorini, porcini e rucola) € 9.50

Ghiotta

(mozzarella, gorgonzola e noci) € 8.00

Montanara

(mozzarella, Tomino, noci, radicchio e bresaola) € 10.00

*** 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"

N.B.: 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
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

Prezzo € 5.00

I nostri semifreddi

Semifreddo al Pistacchio con granella di Pistacchio
Semifreddo allo Yogurt e frutti di Bosco
Semifreddo alla Nocciola Variegato al Cioccolato
Semifreddo alla Vaniglia con Croccante all'Amarena
Tartufo Nero al Cuore di Panna o Bianco al cuore di Caffè

Prezzo € 5.00

Il gelato artigianale di nostra Produzione

Coppa alla Crema e cioccolato croccante
Coppa al fiordilatte e amarena Fabbri
Gusti vari: Bacio Fragola e Limone

Prezzo € 5.00

Coppa Bimbo agli smarties € 2.50
Sorbetto al caffè o al limone € 3.00

Frutta

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

Prezzo € 5.00

*** 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"

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

Birre alla spina

Chiara: (WARSTEINER)
piccola € 4.00
media € 5.00
litro € 10.00

Weiss: (PAULANER HEFE-WEIBIER)
Bicchiere € 5.00
Caraffa € 10.00

Birre in bottiglia

Cères € 4.00
Bècks € 4.00
Corona € 4.00
Icnusa € 4.00
Cères Red € 5.00
Weiss € 5.00
Birra senza Glutine € 4.00
Birra analcolica € 4.00

Bibite in lattina

Coca Cola € 3.50
Coca light € 3.50
Coca zero € 3.50
Fanta € 3.50
Sprite € 3.50
Tè limone o pesca € 3.50
Succhi di frutta € 3.50
Acqua Tonica € 3.50

Vini in Caraffa

Pignoletto della casa frizzante
litro € 9.00
1/2 litro € 4.50
1/4 litro € 2.50

Bianco della casa fermo
litro € 9.00
1/2 litro € 4.50
1/4 litro € 2.50

Sangiovese della casa
litro € 9.00
1/2 litro € 4.50
1/4 litro € 2.50

Coca Cola o Fanta alla spina

Boccale medio € 4.00
Boccale piccolo € 3.50
litro € 8.00

Caffetteria

Caffè € 2.00
Decaffeinato € 2.00
Caffè d'orzo € 2.00
Ginseng € 2.00

Amari	€ 3.50	€ 5.00
Grappe	€ 3.50	€ 5.00
Whisky	€ 3.50	€ 5.00
Rum	€ 3.50	€ 5.00
Limoncello	€ 3.50	
Liquirizia	€ 3.50	
Nocino	€ 3.50	

Acqua Minerale 1 litro € 3.00
Acqua Minerale 1/2 litro € 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"

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

VINI BIANCHI

EMILIA ROMAGNA

PIGNOLETTO FRIZZANTE	Podere Riosto	€ 17.00
PIGNOLETTO FERMO Superiore	Podere Riosto	€ 18.00
PIGNOLETTO FRIZZANTE	Monticino (biologico)	€ 17.00
PIGNOLETTO FERMO	Monticino (biologico)	€ 19.00
PIGNOLETTO FRIZZANTE	Tizzano	€ 17.00
PIGNOLETTO FERMO Superiore	Tizzano	€ 19.00
PIGNOLETTO FRIZZANTE	Ca'Beltrami	€ 15.00
PIGNOLETTO FRIZZANTE	Gaggioli	€ 16.00

TRENTINO

GEWURZTRAMINER DOC	Moser	€ 19.00
MOSCATO GIALLO IGT	Moser	€ 19.00
MULLER THURGAU IGT	Moser	€ 17.00
RIESLING DOC	Moser	€ 17.00

FRIULI VENEZIA GIULIA

PINOT GRIGIO DOC	Luisa	€ 19.00
FRIULANO	Luisa	€ 20.00
SAUVIGNON	Luisa	€ 20.00
RIBOLLA	Luisa	€ 19.00
CHARDONNAY	Luisa	€ 19.00

LIGURIA

VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC	lunae	€ 18.00
------------------------------	--------------	---------

ABRUZZO

PASSERINA BAKA'N	cantine due torri	€ 17.00
------------------	--------------------------	---------

CAMPAGNA

FALANGHINA DEL SANNIO SVELATO DOP	Terre Stregate	€ 17.00
-----------------------------------	-----------------------	---------

VINI SPUMANTI E BRUT

PROSECCO VALDOBBIADENE Superiore DOCG	Mionetto	€ 19.00
PROSECCO VALDOBBIADENE Extra dry DOCG	val d'Oca	€ 19.00
PROSECCO VALDOBBIADENE Superiore DOCG	Valdo	€ 18.00
TRENTO BRUT DOC	FERRARI	€ 27.00
TRENTO BRUT DOC	ALTEMASI	€ 19.00
FRANCIACORTA BRUT CUVÉE IMPERIALE	BERLUCCHI	€ 25.00
FRANCIACORTA SATEN	MAIOLINI	€ 32.00
FRANCIACORTA BRUT GRAN CUVÉE	BELLAVISTA	€ 44.00
ROSE' BRUT FOR YOU	Podere Riosto	€ 18.00

MEZZE BOTTIGLIE 3.75 ml

€ 10.00

VINO AL CALICE

€ 4.00

CARAFFA PIGNOLETTO FRIZZANTE	¼ lt € 2.50	½ € 4.50	1 lt € 9.00
CARAFFA BIANCO FERMO	¼ lt € 2.50	½ € 4.50	1 lt € 9.00

VINI ROSSI

EMILIA ROMAGNA

SANGIOVESE	Prime Rocche	€ 15.00
SANGIOVESE Superiore	Cesari	€ 18.00
SANGIOVESE	Riserva Cesari	€ 22.00
CABERNET SAUVIGNON	Podere Riosto	€ 19.00
BARBERA FERMO	Podere Riosto	€ 19.00
BARBERA FRIZZANTE	Podere Riosto	€ 17.00
MELLOT	Podere Riosto	€ 17.00
CABERNET SAUVIGNON	Tizzano	€ 19.00
BARBERA FRIZZANTE	Tizzano	€ 17.00
CABERNET SAUVIGNON	Ca'Beltrami	€ 16.00
CABERNET SAUVIGNON	Gaggioli	€ 19.00
MERLOT	Gaggioli	€ 17.00
BOLOGNINO FRIZZANTE	Monticino	€ 17.00
BOLOGNINO FERMO	Monticino	€ 19.00
BOLOGNINO FERMO (cabernet)	<u>Riserva</u>	€ 22.00
BARBERA FERMO	<u>Riserva</u>	€ 23.00
LAMBRUSCO SECCO DI CASTELVETRO	Borgo dei contrari	€ 15.00
LAMBRUSCO AMABILE DI CASTELVETRO	Righi	€ 15.00
LAMBRUSCO IL CAMPANONE	Lombardi	€ 14.00
LAMBRUSCO OTELLO	CECI	€ 18.00

TRENTINO

LAGREIN	Moser	€ 18.00
TEROLDEGO IGT	Moser	€ 19.00
TEROLDEGO ROTALIANO	FORADORI	€ 24.00

FRIULI VENEZIA GIULIA

REFOSCO	Luisa	€ 20.00
---------	--------------	---------

PIEMONTE

BAROLO	MANZONE	€ 45.00
--------	----------------	---------

TOSCANA

CHIANTI CASTIGLIONI	Frescobaldi	€ 18.00
ROSSO DI MONTALCINO	Caparzo	€ 22.00
BRUNELLO DI MONTALCINO	Caparzo	€ 47.00

ABRUZZO

ROSSO DI MONTEPULCIANO	Masciarelli	€ 21.00
------------------------	--------------------	---------

PUGLIA

PAPALE ORO PRIMITIVO DI MANDURIA	Varaglione	€ 25.00
----------------------------------	-------------------	---------

MEZZE BOTTIGLIE 3.75 ml

€ 10.00

VINO AL CALICE

€ 4.00

CARAFFA SANGIOVESE DI ROMAGNA	¼ lt 2.50	½ 4.50	1 lt 9.00
--------------------------------------	------------------	---------------	------------------



Chiuso per Turno:
il Lunedì sera e Martedì

Gradita la Prenotazione allo
☎ 051-750759
☎ 051- 750412

Siamo a Vostra Disposizione per:
Menù Personalizzati eventi,
Cerimonie, Cene Aziendali e Compleanni.

🌐 www.parcodiciliegi.it
✉ info@parcodeiciliegi.it

Seguici su:

