

TAGLIERI DI SALUMI DEL TERRITORIO

SELEZIONE SILVANO ROMANI

Culatello di Zibello DOP	€ 16.00
Prosciutto di Parma DOP Riserva Loporati	€ 10.00
Spalla Cotta di San Secondo tiepida con giardiniera	€ 8.50
Patanegra tagliato a coltello	€ 18.00

BATTISTERO	SINGOLO € 11.00	DOPPIO € 20.00
Prosciutto di Parma DOP Riserva Loporati, Culatello di Zibello DOP, Strolghino di Culatello, Parmigiano Reggiano ns selezione		

DUOMO	SINGOLO € 9.50	DOPPIO € 16.00
Prosciutto di Parma DOP Riserva Loporati, Pancetta Riserva, Coppa di Parma, Salame di Felino IGP		

DEGUSTERIA MAGNUM	DOPPIO € 22.00	
Prosciutto di Parma DOP Riserva Loporati, Culatello di Zibello DOP, Salame di Felino IGP, Spalla di San Secondo Cotta, Parmigiano Reggiano 24 mesi e giardiniera		

RUSPANTE	SINGOLO € 6.50	
Mortadella gold, Pancetta di lunga stagionatura e polenta fritta		

CESTINO CON LA POLENTA FRITTA	€ 2.50
--------------------------------------	--------

QUESTI PRODOTTI SONO IN VENDITA PRESSO

LA PROSCIUTTERIA, VIA FARINI 9/C

E NEI NEGOZI DI SILVANO ROMANI.

WWW.SILVANOROMANIPARMA.IT

COLD CUTS BOARDS

SILVANO ROMANI SELECTION

Culatello di Zibello PDO	€ 16.00
Loporati Reserve Parma Ham PDO	€ 10.00
San Secondo Cooked Shoulder Ham with giardiniera	€ 8.50
Patanegra hand sliced	€ 18.00

BATTISTERO	SINGOLE € 11.00	DOUBLE € 20.00
Loporati Reserve Parma Ham PDO, Culatello di Zibello PDO, Strolghino di Culatello, Parmigiano Reggiano Cheese our selection		

DUOMO	SINGOLE € 9.50	MAGNUM € 16.00
Loporati Reserve Parma Ham PDO, Reserve Pancetta, Parma Coppa, Salame di Felino PGI		

DEGUSTERIA MAGNUM	DOUBLE € 22.00	
Loporati Reserve Parma Ham PDO, Culatello di Zibello PDO, Salame di Felino PGI, San Secondo Cooked Shoulder Ham, Parmigiano Reggiano Cheese our selection and giardiniera		

RUSPANTE	SINGOLE € 6.50	
Mortadella gold, Reserve Pancetta and fried polent		

BASKET OF FRIED POLENTA	€ 2.50
--------------------------------	--------

YOU CAN BUY THESE PRODUCTS

IN PROSCIUTTERIA, VIA FARINI 9/C

OR IN SILVANO ROMAN SHOPS.

WWW.SILVANOROMANIPARMA.IT

VERDURE & C.

DEGUSTERIA	€ 8.50	
Insalata mista, pomodorini, Prosciutto di Parma, Fiordilatte		

VEGETARIANA	€ 7.50	
Insalata mista, carciofini croccanti sott'olio az. De Carlo, pomodorini, noci, crostini		

EMILIANA	€ 8.00	
Insalata mista, uova sode BIO, acciughe di Parma, Parmigiano Reggiano 24 mesi		

VOLADORA	€ 9.00	
Insalata mista, noci, pere, Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma		

SALMONE MARINATO SU UN CARPACCIO DI ZUCCHINE	€ 13.00
---	---------

CONTORNO DI VERDURE	€ 3.50
----------------------------	--------

VERDURE DELLO CHEF	€ 6.50
---------------------------	--------

PATATE AL FORNO	€ 3.50
------------------------	--------

TAGLIERI DI FORMAGGI

VERTICALE DI PARMIGIANO REGGIANO	€ 8.00	
Selezione di Parmigiano Reggiano di varie stagionature servita con gelatina di Lambrusco		

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI ASSORTITI	€ 8.00	
Formaggi freschi ed affinati di piccoli produttori artigianali italiani, accompagnati da mostarde di frutta		



SALADS

DEGUSTERIA	€ 8.50	
Mixed salad, De Carlo Farm sun-ripened tomatoes, Parma Ham, Puglia Burratina		

VEGETARIANA	€ 7.50	
Mixed salad, De Carlo Farm small scrunchy artichokes in oil, cherry tomatoes, walnuts, toasted bread crostini		

EMILIANA	€ 8.00	
Mixed salad, BIO boiled eggs, Parma anchovies, 24 months Parmigiano Reggiano Cheese		

VOLADORA	€ 9.00	
Mixed salad, walnuts, pears, Parma ham, 24 months Parmigiano Reggiano Cheese		

MARINATED SALMON ON ZUCCHINI SLICES	€ 13.00
--	---------

VEGETABLE MIX	€ 3.50
----------------------	--------

CHEF'S VEGETABLES	€ 6.50
--------------------------	--------

OVEN BAKED POTATOES	€ 3.50
----------------------------	--------

CHEESE BOARDS

PARMIGIANO REGGIANO TASTING	€ 8.00	
A selection of aged Parmigiano Reggiano Cheeses served with Lambrusco jelly		

MIXED CHEESE	€ 8.00	
Fresh and aged cheeses from small artisan producers served with fruit jam		

PRIMI PIATTI

DELLA TRADIZIONE

ANOLINI IN BRODO	€ 9.00	
Pasta all'uovo con ripieno di carne e Parmigiano Reggiano		

LASAGNETTE DI CASA ROMANI	€ 8.50
----------------------------------	--------

TORTELLI DI ERBETTA	€ 8.00	
Pasta all'uovo ripiena di ricotta, erbe, Parmigiano Reggiano		

TORTELLI DI ZUCCA	€ 8.00	
Pasta all'uovo ripiena di zucca, Parmigiano Reggiano, mostarda		

BIS DI TORTELLI	€ 9.00
------------------------	--------

ZUPPA DEL GIORNO	€ 7.50
-------------------------	--------

PIATTO DEL GIORNO		
--------------------------	--	--

SECONDI PIATTI

CON CONTORNO

BRESOLA DI FASSONA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO	€ 9.50
---	--------

MARIOLA CON PURÉ	€ 8.50
-------------------------	--------

SPECIALITÀ DI CAVALLO	€ 9.00
------------------------------	--------

HAMBURGER DI STROLGHINO	€ 8.50
--------------------------------	--------

SFORMATO DI VERDURE CON CREMA DI PARMIGIANO	€ 8.50
--	--------

MELANZANE ALLA PARMIGIANA	€ 8.50
----------------------------------	--------

PIATTO DEL GIORNO		
--------------------------	--	--

DOLCI

SBRISOLONA	€ 3.50
-------------------	--------

CROSTATA DELLA CREDENZA	€ 3.50
--------------------------------	--------

SALAME AL CIOCCOLATO	€ 4.50
-----------------------------	--------

DOLCE AL CUCCHIAIO	€ 4.50
---------------------------	--------

DOLCE DEL GIORNO		
-------------------------	--	--

TRADITIONAL FIRST COURSES

ANOLINI PASTA IN BROTH	€ 9.00	
Egg pasta with meat and Parmigiano Reggiano Cheese filling		

LASAGNETTE DI CASA ROMANI	€ 8.50
----------------------------------	--------

SWISS CHARD TORTELLI	€ 8.00	
Egg pasta filled with ricotta, Swiss chard and Parmigiano Reggiano Cheese, topped with butter		

PUNKIN TORTELLI	€ 8.00	
Egg pasta filled with mashed punkin, Parmigiano Reggiano Cheese, mostarda, topped with butter		

BIS OF TORTELLI	€ 9.00
------------------------	--------

SOUP OF THE DAY	€ 7.50
------------------------	--------

DISH OF THE DAY		
------------------------	--	--

SECOND COURSES

WITH SIDE DISH

BRESOLA WITH PARMESAN FLAKES	€ 9.50
-------------------------------------	--------

MARIOLA WITH MASHED POTATOES	€ 8.50
-------------------------------------	--------

HORSEMEAT SPECIALITIES	€ 9.00
-------------------------------	--------

STROLGHINO BURGER	€ 8.50
--------------------------	--------

VEGETABLES PIE WITH PARMESAN CREAM	€ 8.50
---	--------

EGGPLANT PARMIGIANA	€ 8.50
----------------------------	--------

DISH OF THE DAY		
------------------------	--	--

DESSERTS

SBRISOLONA	€ 3.50
-------------------	--------

HOME MADE TART	€ 3.50
-----------------------	--------

CHOCOLATE SALAMI	€ 4.50
-------------------------	--------

SPOON DESSERT	€ 4.50
----------------------	--------

DESSERT OF THE DAY		
---------------------------	--	--

VINI

BIANCHI

	BOT. 0,75 L	CALICE	BOT. 0,375 L
MALVASIA selezione Romani	€ 11.00	€ 3.00	
MALVASIA DOC Monte delle Vigne VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG selezione Romani	€ 12.50	€ 3.50	€ 7.50
FRANCIACORTA DOCG Facchetti	€ 20.00	€ 5.00	
BLANC DE BLANC BRUT selezione Romani	€ 13.00	€ 3.50	
POEM MALVASIA Monte delle Vigne	€ 15.00	€ 4.00	

ROSSI

LAMBRUSCO IGT selezione Romani	€ 11.00	€ 3.00	
OTELLO Ceci	€ 12.00		€ 7.50
ROSSO FERMO DOC Monte delle Vigne	€ 14.00	€ 4.00	
LE STAFFE GUTTURNIO CLASSICO SUPERIORE DOC La Ferraia	€ 14.00		
SANGIOVESE CEREGIO DOC Zerbina			€ 8.00

DA DESSERT

PASSITO Carra	€ 4.50	€ 17.50	
----------------------	--------	---------	--

BEVANDE

SOFTDRINK	€ 3.00		
ACQUA frizzante/naturale (0,75 L / 0,50 L)	€ 2.50	€ 2.00	

BIRRE ARTIGIANALI

VIA EMILIA (0,33 L)	€ 4.50		
VIA EMILIA (0,75 L)	€ 10.50		
AFO (AMBRATA) (0,33 L)	€ 5.00		
BIRRE DEL BIRRIFICIO FARNESE			

CAFFÈ	€ 1.00		
--------------	--------	--	--

PANE E COPERTO OFFERTI DALLA CASA

WINES

WHITE

	BOT. 0,75 L	CALICE	BOT. 0,375 L
MALVASIA Romani selection	€ 11.00	€ 3.00	
MALVASIA CDO Monte delle Vigne VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG Romani selection	€ 12.50	€ 3.50	€ 7.50
FRANCIACORTA DOCG Facchetti	€ 20.00	€ 5.00	
BLANC DE BLANC BRUT Romani selection	€ 13.00	€ 3.50	
POEM MALVASIA Monte delle Vigne	€ 15.00	€ 4.00	

RED

LAMBRUSCO IGT Romani selection	€ 11.00	€ 3.00	
OTELLO Ceci	€ 12.00		€ 7.50
ROSSO FERMO CDO Monte delle Vigne	€ 14.00	€ 4.00	
LE STAFFE GUTTURNIO CLASSICO SUPERIORE CDO La Ferraia	€ 14.00		
SANGIOVESE CEREGIO CDO Zerbina			€ 8.00

DESSERT WINES

PASSITO Carra	€ 4.50	€ 17.50	
----------------------	--------	---------	--

BEVERAGE

SOFT DRINK	€ 3.00		
WATER sparkling/natural (0,75 L / 0,50 L)	€ 2.50	€ 2.00	

CRAFT BEERS

VIA EMILIA (0,33 L)	€ 4.50		
VIA EMILIA (0,75 L)	€ 10.50		
AFO (AMBER ALE) (0,33 L)	€ 5.00		
BEERS OF BIRRIFICIO FARNESE			

COFFEE	€ 1.00		
---------------	--------	--	--

NO CHARGE FOR TABLE SETTING AND BREAD