



# DEGUSTERIA

*Romani*

## menu asporto e domicilio

ORDINI DAL LUNEDI AL SABATO  
DALLE 10:00 ALLE 14:30

RITIRO O CONSEGNA  
GRATUITA IN CENTRO  
DALLE 12:00 ALLE 14:30

**PER ORDINAZIONI**



: 3351788367

**Tel: 0521 229816**

**Mail: [degusteria@silvanoromaniparma.it](mailto:degusteria@silvanoromaniparma.it)**

Per informazioni sugli allergeni e sulla zona di consegna  
visita il nostro sito: [silvanoromaniparma.it](http://silvanoromaniparma.it)

# Allergeni

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni incrociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11



pesce e prodotti  
a base di pesce



molluschi e prodotti  
a base di molluschi



latte e prodotti  
a base di latte



cereali contenenti  
glutine (frumento salvo  
diverse indicazioni)



uova e prodotti  
a base di uova



frutta a guscio



soia e prodotti  
a base di soia



anidride solforosa  
e solfiti



lupini e prodotti  
a base di lupini



crostacei e prodotti  
a base di crostacei



arachidi e prodotti  
a base di arachidi



senape e prodotti  
a base di senape



semi di sesamo e prodotti  
a base di semi di sesamo



sedano e prodotti  
a base di sedano



piatti preparati con  
materia prima congelata

# Taglieri

SELEZIONE SILVANO ROMANI

## SINGOLI

<b>CULATELLO DI ZIBELLO DOP</b> Massimo Spigaroli	€ 16,00
<b>PROSCIUTTO GRAN RISERVA 30 MESI</b> Prosciuttificio Leparati, tagliato al coltello	€ 13,00
<b>PROSCIUTTO DI PARMA DOP</b> Stagionatura minima 24 mesi, Prosciuttificio Leparati	€ 10,00
<b>SPALLA DI S. SECONDO COTTA</b> Fratelli Grossi	€ 9,00

## MISTI

<b>BATTISTERO</b> 🍷	€ 11,00
Prosciutto di Parma DOP (Stagionatura minima 24 mesi, Prosciuttificio Leparati), Culatello di Zibello DOP Massimo Spigaroli, Strolghino, Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi	
<b>DUOMO</b>	€ 11,00
Prosciutto di Parma DOP (Stagionatura minima 24 mesi, Prosciuttificio Leparati), Pancetta Riserva, Coppa di Parma IGP, Strolghino	
<b>PILOTTA</b> 🍷	€ 12,00
Prosciutto di Parma DOP (Stagionatura minima 24 mesi, Prosciuttificio Leparati), Salame Felino IGP, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, Caciotta di Parma	
<b>L'AFFUMICATO</b> 🍷	€ 12,00
Prosciutto di Parma DOP (Stagionatura minima 24 mesi, Prosciuttificio Leparati), Burratina affumicata	
<b>IL FIORDILATTE</b> 🍷	€ 12,00
Prosciutto di Parma DOP (Stagionatura minima 24 mesi, Prosciuttificio Leparati), Mozzarella fiordilatte	
<b>VERTICALE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP</b> 🍷	€ 9,00
Selezione di Parmigiano Reggiano di varie tipologie servita con gelatina di Lambrusco	
<b>DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI ASSORTITI</b> 🍷 🍷	€ 9,00
Formaggi freschi ed affinati di piccoli produttori artigianali, accompagnati da mostarde di frutta	
<b>Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi</b> 🍷	€ 3,00
<b>Giardiniera della casa</b> 🍷	€ 3,50
<b>Ciccioli artigianali</b>	€ 3,50

## Cucina

### PRIMI

<b>ANOLINI ESTIVI</b> 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷	€ 10,00
Con pesto di rucola, pomodorini e mozzarella (serviti freddi)	
<b>ANOLINI PASTICCIATI</b> 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷	€ 10,00
al ragù di culatello	
<b>TORTELLI DI ERBETTA</b> 🌿 🍷 🍷 🍷	€ 8,00
Pasta all'uovo con ripieno di ricotta, erbe e Parmigiano Reggiano DOP	

<b>TORTELLI DI ZUCCA</b> 🌿🍷🍄🍷	€ 8,00
Pasta all'uovo con ripieno di zucca, Parmigiano Reggiano DOP e mostarda	
<b>BIS DI TORTELLI</b> 🌿🍷🍄🍷	€ 9,00
<b>TAGLIATELLE AL RAGU' DI CINGHIALE</b> 🌿🍷🍄🍷🍷	€ 12,00
dei colli bolognesi	
<b>LASAGNE ALLA BOLOGNESE</b> 🌿🍷🍄🍷🍷	€ 9,00
<b>INSALATA AI 5 CEREALI</b> (grano, farro, orzo, riso, avena) 🌿	€ 8,00
con verdure estive	

## SECONDI

<b>BATTUTA DI MANZETTA</b>	€ 12,00
Manzetta battuta a coltello con insalatina	
<b>PESTO DI CAVALLO</b>	€ 9,00
<b>CARPACCIO DI BRESAOLA</b> 🍷	€ 11,00
Con rucola e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi	
<b>ROAST BEEF</b> 🍷	€ 10,00
<b>ARROSTO DI TACCHINO TONNATO</b> ➡️🍷🍷	€ 11,00
<b>SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO</b> ➡️	€ 12,00
Con insalatina e olio al mandarino	
<b>CAPRESE CLASSICA</b> 🍷	€ 8,00
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b> 🌿🍷🍷	€ 8,50
<b>POLPETTE DI CAVALLO AL POMODORO</b> 🌿🍷🍷🍷	€ 10,00

## Insalate e contorni

<b>CONTADINA</b> 🌿🍷➡️🍷🍷	€ 9,00
Insalata, pollo grigliato, pomodorini, crostini croccanti e dressing alla senape	
<b>DEGUSTERIA</b> 🍷	€ 8,50
Insalata mista, pomodorini, Prosciutto di Parma DOP Riserva, burrata pugliese	
<b>TONNO</b> Insalata mista, tonno, pomodorini, mais, olive verdi 🌿➡️	€ 7,50
<b>INSALATA MISTA</b>	€ 4,00
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b> peperoni, zucchine, melanzane	€ 5,00

## Focacce

<b>FOCACCIA CON ROASTBEEF</b> 🌿🍷🍷🍷	€ 7,00
Roastbeef, salsa, scaglie di parmigiano, rucola	
<b>FOCACCIA VEGETARIANA</b> 🌿🍷	€ 6,50
Verdure alla griglia, mozzarella	
<b>FOCACCIA VAL PARMA</b> 🌿🍷	€ 5,50
Prosciutto crudo di Parma DOP oltre 24 mesi Leparati, ricotta, crema di Parmigiano Reggiano DOP	
<b>FOCACCIA PRIMAVERA</b> 🌿🍷	€ 5,50
Prosciutto cotto Salumificio Capitelli, mozzarella, pomodori, insalata	
<b>* aggiunta di mozzarella</b> 🍷	€ 1,00

# Panini

<b>PANINO CON PESTO DI CAVALLO</b>    	€ 7,50
Pesto di cavallo leggermente condito e con maionese senapata	
<b>PANINO CON PORCHETTA</b>    	€ 7,50
Porchetta, pomodori, insalata, maionese e senape	
<b>CULATELLO DI ZIBELLO DOP</b>  Salumificio Ducale	€ 8,00
<b>CULATTA REALE</b>  Stagionatura 24 mesi	€ 6,00
<b>PROSCIUTTO DI PARMA DOP</b>  Stagionatura oltre 24 mesi Salumificio Leporati	€ 5,50
<b>SPALLA DI S. SECONDO COTTA</b>  Salumificio Fratelli Grossi	€ 5,50
<b>PROSCIUTTO COTTO</b>  Salumificio Capitelli	€ 5,00
<b>COPPA DI PARMA IGP</b>  Salumificio Ferrari Cav. Bruno	€ 5,00
<b>SALAME FELINO IGP</b>  Salumificio Fereoli Gino & Figlio	€ 5,00
<b>MORTADELLA BOLOGNA IGP</b> 	€ 4,00
<b>PANCETTA PIACENTINA DOP</b> 	€ 4,00

# Dolci

<b>TIRAMISU' DI CASA ROMANI</b>    	€ 5,00
<b>ZUPPA INGLESE</b>    	€ 5,00
<b>SBRISOLONA</b> Con zabaione    	€ 5,00
<b>CROSTATE DELLA CREDENZA</b>    	€ 3,50
<b>MACEDONIA DI FRUTTA</b>	€ 3,50

# Birre e bevande

## PREZZI SPECIALI ASPORTO

	75 CL	33 CL
<b>BIRRIFICIO FARNESE</b> Chica 	€ 8,00	€ 4,00
<b>BIRRIFICIO FARNESE</b> Pasha 	€ 8,00	€ 4,00
<b>BIRRIFICIO DUCATO</b> Via Emilia 	€ 8,00	€ 4,00
<b>MENABREA</b> 		€ 1,50
<b>ACQUA</b> Frizzante / Naturale (50cl.)		€ 1,00
<b>ARANCIATA BIO</b> Galvanina		€ 2,00
<b>CHINOTTO BIO</b> Galvanina		€ 2,00
<b>THE' AL LIMONE BIO</b> Galvanina		€ 2,00
<b>THE' ALLA PESCA BIO</b> Galvanina		€ 2,00
<b>GAZZOSA BIO</b> Galvanina		€ 2,00
<b>COCA COLA / COCA COLA ZERO</b>		€ 1,00
<b>FANTA</b>		€ 1,00

# Cantina

PREZZI SPECIALI ASPORTO

## LAMBRUSCO

<b>LAMBRUSCO</b> selezione Silvano Romani	€ 6,00
<b>OTELLO Etichetta Oro</b> Cantine Ceci	€ 7,50
<b>OTELLO Etichetta Oro (37,5 cl)</b> Cantine Ceci	€ 5,50
<b>SANT'AGATA - Sorbara</b> Cantine Paltrinieri	€ 7,00
<b>I CALANCHI</b> - Lambrusco di Parma DOC Monte delle Vigne	€ 10,00
<b>AL SCUR</b> - Lambrusco dell'Emilia IGP rifermentato in bottiglia - Ferretti Vini	€ 7,00
<b>PONENTE 270</b> - Lambrusco dell'Emilia IGP rifermentato in bottiglia - Podere Cipolla	€ 10,00
<b>ROSÈ charmat</b> Lini 910	€ 8,50
<b>FINE</b> - Lambrusco Salamino Metodo Classico Nature Bergianti Vino	€ 15,00

## BOLLICINE

<b>MALVASIA</b> selezione Silvano Romani	€ 6,00
<b>MALVASIA</b> Monte delle Vigne (37,5 cl)	€ 5,50
<b>DESPINA</b> Malvasia rifermentata in bottiglia - Quarticello	€ 10,00
<b>CASCINA RONCHI</b> Spergola e Malvasia Metodo Classico - Quarticello	€ 15,00
<b>PROSECCO</b> Valdobbiadene DOC extra dry Roccat	€ 8,00
<b>SPUMANTE</b> Millesimato Metodo Classico Lini 910	€ 16,00
<b>FRANCIACORTA Brut</b> Facchetti	€ 15,00
<b>SPUMANTE Christian Bellei Metodo Classico</b> Cantina della Volta	€ 20,00
<b>PERLÈ - Trento Doc</b> Ferrari	€ 27,00

# Cantina

PREZZI SPECIALI ASPORTO

## CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE CUVÉE' DE RESERVE 1er Cru** € 33,00  
Marc Hebrart

## BIANCHI FERMI

**POEM - Malvasia** € 9,00  
Monte delle Vigne

**CALLAS - Malvasia** € 17,00  
Monte delle Vigne

**SAUVIGNON - Colli Piacentini** € 16,00  
La Tosa

## ROSSI

**ROSSO colli di Parma** € 9,00  
Monte delle Vigne

**ROSSO colli di Parma** € 7,00  
Monte delle Vigne (37,5 cl)

**CEREGIO - Sangiovese DOC** € 8,50  
Fattoria Zerbina

**CEREGIO - Sangiovese DOC** € 6,00  
Fattoria Zerbina (37,5 cl)

**LE STAFFE - Gutturnio** € 9,00  
La Ferraia

**LE STAFFE - Gutturnio** € 5,50  
La Ferraia (37,5 cl)

**LA BARBERA** € 9,00  
La Ferraia

**BRIGÀ - Merlot e Cabernet Sauvignon** € 11,00  
La Ferraia

**NABUCCO - Barbera e Merlot** € 20,00  
Monte delle Vigne

**BRAJE - Merlot Cabernet Franc e Cab. Sauvignon** € 17,50  
Storchi

**MONTI GARBI - Valpolicella Ripasso Superiore DOC** € 14,50  
Tenuta S. Antonio

**MECZAN - Pinot Nero Alto Adige DOC** € 14,00  
Hofstatter

**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG** € 29,00  
Tenute Silvio Nardi