Taglieri SELEZIONE SILVANO ROMANI

SINGOLI

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

MISTI

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

Cucina

PRIMI

ANOLINI ESTIVI Con pesto di rucola, pomodorini e mozzarella (serviti freddi)	€ 10,00
ANOLINI PASTICCIATI al ragù di culatello	€ 10,00
TORTELLI DI ERBETTA Pasta all'uovo con ripieno di ricotta, erbette e Parmigiano Reggiano DOP	€ 8,00
TORTELLI DI ZUCCA Pasta all'uovo con ripieno di zucca, Parmigiano Reggiano DOP e mostarda	€ 8,00
BIS DI TORTELLI	€ 9,00
TAGLIATELLE AL RAGU' DI CINGHIALE dei colli bolognesi	€ 12,00
LASAGNE ALLA BOLOGNESE	€ 9,00
INSALATA AI 5 CEREALI (grano, farro, orzo, riso, avena) con verdure estive	€ 8,00

SECONDI

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

Insalate e contorni

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

Focacce

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

Panini

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

Dolci & Caffè

TIRAMISU' DI CASA ROMANI	€ 5,00
ZUPPA INGLESE	€ 5,00
SBRISOLONA Con zabaione	€ 5,00
CROSTATE DELLA CREDENZA	€ 3,50
MACEDONIA DI FRUTTA	€ 3,50
ESPRESSO / DECAFFEINATO	€ 1,50
ORZO	€ 1,50
Coperto	€ 1,50

Birre e bevande

	75 CL	33 CL
BIRRIFICIO FARNESE Chica	€ 11,00	€ 5,00
BIRRIFICIO FARNESE Pasha	€ 11,00	€ 5,00
BIRRIFICIO DUCATO Via Emilia	€ 11,00	€ 5,00
MENABREA		€ 3,50
ACQUA Frizzante / Naturale (75cl. / 50cl.)	€ 2,50	€ 2,00
SOFT DRINKS Galvanina		€ 3,00
COCA COLA / COCA COLA ZERO		€ 2,50
FANTA		€ 2,50

Cantina

LAMBRUSCO

LAMBRUSCO selezione Silvano Romani	€ 12,00
OTELLO Etichetta Oro Cantine Ceci	€ 13,00
OTELLO Etichetta Oro (37,5 cl) Cantine Ceci	€ 8,00
SANT'AGATA - Sorbara Cantine Paltrinieri	€ 12,00
I CALANCHI - Lambrusco di Parma DOC Monte delle Vigne	€ 16,00
AL SCUR - Lambrusco dell'Emilia IGP rifermentato in bottiglia - Ferretti Vini	€ 14,00
PONENTE 270 - Lambrusco dell'Emilia IGP rifermentato in bottiglia - Podere Cipolla	€ 18,00
ROSÈ charmat Lini 910	€ 14,00
FINE - Lambrusco Salamino Metodo Classico Nature Bergianti Vino	€ 24,00

BOLLICINE

MALVASIA selezione Silvano Romani	€ 12,00
MALVASIA Monte delle Vigne (37,5 cl)	€ 8,00
DESPINA Malvasia rifermentata in bottiglia - Quarticello	€ 18,00
CASCINA RONCHI Spergola e Malvasia Metodo Classico - Quarticello	€ 25,00
PROSECCO Valdobbiadene DOC extra dry Roccat	€ 15,00
SPUMANTE Millesimato Metodo Classico Lini 910	€ 22,00
FRANCIACORTA Brut Facchetti	€ 22,00
SPUMANTE Christian Bellei Metodo Classico Cantina della Volta	€ 26,00
PERLÈ - Trento Doc Ferrari	€ 34,00
CHAMPAGNE CUVEE' DE RESERVE 1er Cru Marc Hebrart	€ 40,00

BIANCHI FERMI

POEM - Malvasia Monte delle Vigne	€ 15,00
CALLAS - Malvasia Monte delle Vigne	€ 26,00
SAUVIGNON - Colli Piacentini La Tosa	€ 23,00

ROSSI

ROSSO colli di Parma Monte delle Vigne	€ 15,00
ROSSO colli di Parma Monte delle Vigne (37,5 cl)	€ 9,50
CEREGIO - Sangiovese DOC Fattoria Zerbina	€ 14,00
CEREGIO - Sangiovese DOC Fattoria Zerbina (37,5 cl)	€ 8,00
LE STAFFE - Gutturnio La Ferraia	€ 16,00
LE STAFFE - Gutturnio La Ferraia (37,5 cl)	€ 9,50
LA BARBERA La Ferraia	€ 14,00
BRIGÀ - Merlot e Cabernet Sauvignon La Ferraia	€ 18,50
NABUCCO - Barbera e Merlot Monte delle Vigne	€ 28,00
BRAJE - Merlot Cabernet Franc e Cab. Sauvignon Storchi	€ 28,00
MONTI GARBI - Valpolicella Ripasso Superiore DOC Tenuta S. Antonio	€ 22,00
MECZAN - Pinot Nero Alto Adige DOC Hofstatter	€ 26,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Tenute Silvio Nardi	€ 42,00

DA DESSERT

PASSITO EDEN Carra di Casatico (50 cl)	€ 17,50

Gusto emiliano
SILVANO ROMANI
Parma dal 1965

DEGUSTERIA
Romani

si effettua servizio asporto e consegna a domicilio

LISTA 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 · 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 · sedano e prodotti a base di sedano · piatti preparati con materia prima congelata · semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo · frutta a guscio