

DEGUSTERIA



english menu

Cold Cuts Boards

SILVANO ROMANI SELECTION

SINGLES BOARDS

PROSCIUTTO DI PARMA PDO Over 24-month Parma ham PDO by Prosciuttificio Leparati	€ 10,00
PROSCIUTTO DI PARMA PDO 40 MESI Selezione Silvano Romani - tagliato al coltello	€ 14,00
CULATELLO DI ZIBELLO PDO Massimo Spigaroli	€ 18,00
SPALLA CRUDA selezione Silvano Romani, stagionatura minima 24 mesi	€ 12,00
CULATTA REALE selezione Silvano Romani	€ 11,00
SPALLA DI S. SECONDO COTTA selezione Silvano Romani	€ 9,00

MIXED BOARDS

	SINGLE	DOUBLE
BATTISTERO 🍷 Over 24-month Parma ham PDO by Prosciuttificio Leparati, culatello di Zibello PDO by Massimo Spigaroli, strolghino, 24-month Parmigiano Reggiano PDO cheese	€ 13,00	€ 24,00
DUOMO Over 24-month Parma ham PDO by Prosciuttificio Leparati, pancetta riserva, coppa di Parma PGI, strolghino	€ 12,00	€ 22,00
PILOTTA 🍷 Over 24-month Parma ham PDO by Prosciuttificio Leparati, salame Felino PGI Silvano Romani selection, 24-month Parmigiano Reggiano PDO cheese, caciotta di Parma cheese	€ 13,00	€ 23,00
REGIO 🍷🍷 Over 24-month Parma ham PDO by Prosciuttificio Leparati, culatello di Zibello PDO by Massimo Spigaroli, salame Felino PGI Silvano Romani selection, spalla di San Secondo cotta Silvano Romani selection, 24-month Parmigiano Reggiano PDO cheese and giardiniera	-	€ 24,00
L'AFFUMICATO 🍷 Over 24-month Parma ham PDO by Prosciuttificio Leparati, burratina affumicata	€ 12,00	-
VERTICALE DI PARMIGIANO REGGIANO PDO 🍷 Selection of various types of Parmigiano Reggiano served with Lambrusco		€ 9,00
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI ASSORTITI 🍷🍷 Fresh and refined cheeses from small artisan producers, accompanied by fruit mustards		€ 10,00
Buffalo Mozzarella from Campania, Barlotti Paestum 🍷		€ 9,00
24-month Parmigiano Reggiano PDO cheese tasting 🍷		€ 3,00
Basket of fried polenta 🍷🍷🍷		€ 3,00
Home made giardiniera 🍷		€ 4,00
Pork cracklings		€ 3,50

Kitchen

FIRST COURSES

ANOLINI OF THE PARMESAN TRADITION IN BROTH 🌿🍷🍆🍄🥣	€ 11,00
Stuffed with stew and Parmigiano Reggiano DOP	
ANOLINI PASTICCIATI 🌿🍷🍆🍄🥣	€ 11,00
Culatta sauce	
TORTELLI DI ERBETTA 🌿🍷🍆🍄	€ 10,00
Dressed with organic butter (milk of red Reggiana and Alpine brown cows) from Az. Agricola La Villa (Urzano - PR) and Parmigiano Reggiano DOP 24 months	
TORTELLI DI ZUCCA 🌿🍷🍆🍄	€ 10,00
Dressed with organic butter (milk of red Reggiana and Alpine brown cows) from Az. Agricola La Villa (Urzano - PR) and Parmigiano Reggiano DOP 24 months	
MIXED TORTELLI 🌿🍷🍆🍄	€ 10,00
Dressed with organic butter (milk of red Reggiana and Alpine brown cows) from Az. Agricola La Villa (Urzano - PR) and Parmigiano Reggiano DOP 24 months	
TAGLIATELLE WITH BOAR SAUCE FROM BOLOGNA HILLS 🌿🍷🍆🍄	€ 13,00
LASAGNE "ROMANI HOUSE" 🌿🍷🍆🍄🥣	€ 9,00
DAILY SOUP	€ 8,00
For allergens, contact the staff	






SECOND COURSES

SELECTION OF TRADITIONAL BOILED BEEF AND SAUCES 🍷🍆🍄🥣	€ 16,00
UNCOOKED MEAT TARTARE	€ 13,00
HORSE PESTO Uncooked horse tartare	€ 10,00
HORSE MEATBALLS WITH TOMATO 🌿🍷🍆🍄	€ 10,00
ROAST BEEF 🍷	€ 10,00
EGGPLANTS PARMIGIANA 🌿🍷🍆🍄	€ 9,00
COTECHINO WITH POTATO PURE 🍷	€ 9,00
PUMPKIN FLAN With Parmigiano Reggiano FDO fondue and walnuts 🌿🍷🍆🍄	€ 9,00

Salads and side dishes

MANZO 🌿🍷🍆🍄	€ 9,50
Salad, boiled beef, crispy pickled vegetables, purple onion petals, herb mayonnaise, crispy croutons	
CONTADINA Salad, grilled chicken, cherry tomatoes, crispy croutons, mustard dressing 🌿🍷🍆🍄	€ 9,00
DEGUSTERIA Mixed salad, cherry tomatoes, PDO Parma ham, stracciatella of burrata cheese 🍷	€ 9,00
MIXED SALAD	€ 4,00
BAKED VEGETABLES	€ 5,00
BAKED POTATOES	€ 4,00

Dolci & Caffè

TIRAMISU' DI CASA ROMANI 	€ 6,00
ZUPPA INGLESE 	€ 6,00
SBRISOLONA AND ZABAIONE 	€ 6,00
SELECTION OF CAKES 	€ 4,00
ESPRESSO / DECA	€ 1,50
BARLEY 	€ 1,50

Beer and Beverage
















	75 CL	33 CL
BIRRIFICIO FARNESE Chica Blonde Ale 	€ 11,00	€ 5,00
BIRRIFICIO FARNESE Pasha IPA 	€ 11,00	€ 5,00
MENABREA Premium Lager 		€ 4,00
WATER still / sparkling (75cl. / 50cl.)	€ 2,50	€ 2,00
BIOLOGIC SOFT DRINKS Galvanina		€ 3,50
COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA		€ 3,00

Cover charge € 2,00

YOU CAN BUY THESE PRODUCTS IN
LA PROSCIUTTERIA, VIA FARINI 9/C
AND IN SILVANO ROMANI'S SHOPS
silvanoromaniparma.it

Customers who wish to consume allergen-free food are kindly requested to inform our staff before ordering.
Cross contamination cannot be fully excluded during food preparation in the kitchen. Our dishes may contain the following allergenic substances:

ALLERGENS

 fish and fish-based products	 molluscs and mollusc-based products	 milk and milk-based products	 cereals containing gluten	 eggs and egg-based products	 soy and soy-based products	 sulphur dioxide and sulphites	 lupin beans and lupin-based products
 shellfish and shellfish-based products	 peanuts and peanut-based products	 mustard and mustard-based products	 celery and celery-based products	 Depending on the season and availability, frozen or quick frozen raw materials may be used	 sesame seeds and sesame-based products	 nuts	

Cellar

LAMBRUSCO

LAMBRUSCO MAESTRI (PR) € 12,00
Selezione Silvano Romani

OTELLO Etichetta Oro (PR) € 13,50
Lambrusco Maestri - Cantine Ceci

OTELLO Etichetta Oro (37,5 cl) (PR) € 8,50
Lambrusco Maestri - Cantine Ceci

I CALANCHI (PR) € 18,00
Lambrusco Maestri Colli di Parma DOC BIO - Monte delle Vigne

LAMBRUSCO ROSE' (RE) € 15,00
Emilia IGP (50% Lambrusco Salamino, 50% Lambrusco Sorbara) - Lini 910

AL CÈR (RE) € 15,00
Lambrusco dell'Emilia IGP Rosato (8 varietà) Rifermentato in bottiglia - Ferretti Vini

CONCERTO (RE) € 15,00
Lambrusco Salamino Reggiano DOC BIO - Medici Ermete

LIBECCIO 225 (RE) € 19,00
Lambrusco Grasparossa dell'Emilia IGP Rifermentato in bottiglia - Podere Cipolla

TRENTASEI (MO) € 26,00
Lambrusco Sorbara di Modena Spumante Doc Brut Metodo Classico - Cantina della Volta

SPARKLING WINES

MALVASIA (PR) € 12,00
Selezione Silvano Romani

DESPINA (RE) € 19,00
Malvasia Emilia IGT Rifermentata in bottiglia BIO - Quarticello

CASCINA RONCHI (RE) € 25,00
Spergola e Malvasia Metodo Classico BIO - Quarticello

BRINA D'ESTATE (MO) € 16,00
Spergola Spumante Bianco Brut Colli di Scandiano e Canossa DOP - Tenuta Aljano

PROSECCO Sup. DOCG Valdobbiadene (Veneto) € 17,00
Extra dry - Azienda Vitivinicola Roccat

FRANCIACORTA Brut DOCG (Lombardia) € 29,00
Chardonnay Metodo Classico - Azienda Agricola Facchetti

SESSANTA Oltrepò Pavese DOCG (Lombardia) € 30,00
(100% Pinot Nero) Dosaggio Zero Metodo Classico - Luca Bellani

51.151 (Trentino Alto Adige) € 35,00
Trento DOC Brut (100% Chardonnay) Metodo Classico - Azienda Agricola Francesco Moser

CRÉMANT DE JURA (Jura) € 36,00
Brut (100% Chardonnay) - Domaine de Montbourgeau

CHAMPAGNE TRADITION € 45,00
Champagne, Vallée de la Marne (Villers-sous-chatillon)
Brut s.a. (95% Pinot Meunier, 5% Pinot Noir) - J. Charpentier

CHAMPAGNE CUVÉE' DE RESERVE 1er Cru € 49,00
Mareuil-sur-Ay
Brut (50% Chardonnay, 50% Pinot Nero) - Marc Hebrart

WHITE WINES STILL

MALVASIA (PR) € 16,00
Malvasia Colli di Parma DOC - Monte delle Vigne

BRO' (FC) € 20,00
Trebiano Forlì IGT - Noelia Ricci

SAUVIGNON (PC) € 28,00
Colli Piacentini DOC BIO - Azienda Agricola La Tosa

MASO WARTH Gewurztraminer (Trentino) € 25,00
Traminer Trentino Aromatico DOC - Azienda Agricola Moser

RED WINES

ROSSO 37,5 cl. (PR) € 12,00
Colli di Parma DOC (70% Barbera 30% Bonarda) - Monte delle Vigne

ROSSO (PR) € 18,00
Colli di Parma DOC (70% Barbera 30% Bonarda) - Monte delle Vigne

LE STAFFE (PC) € 18,00
Gutturnio Classico Superiore Colli Piacentini DOC - Tenuta La Ferraia

LE STAFFE 37,5 cl. (PC) € 10,00
Gutturnio Classico Superiore Colli Piacentini DOC - Tenuta La Ferraia

CEREGIO 37,5 cl. (RA) € 10,00
Sangiovese di Romagna Superiore DOC - Fattoria Zerbina

IL SANGIOVESE (FC) € 20,00
Romagna DOC Sangiovese Predappio - Noelia Ricci

BARBERA D'ALBA DOC (Piemonte) € 15,00
Marco e Vittorio Adriano

NEBBIOLO LANGHE DOC (Piemonte) € 22,00
Marco e Vittorio Adriano

MASO WARTH LAGREIN (Trentino Alto Adige) € 25,00
Trentino DOC - Azienda Agricola Francesco Moser

ROSSO DI MONTALCINO DOC (Toscana) € 35,00
Le Ragnaie

DESSERT WINES

EDEN 50 cl. (PR) € 22,00
Passito di Malvasia Emilia IGT - Az. Agricola Carra di Casatico