

DEGUSTERIA



menu

Taglieri

SELEZIONE SILVANO ROMANI

SINGOLI

PROSCIUTTO DI PARMA DOP Stagionatura minima 24 mesi, Prosciuttificio Leparati	€ 11,00
PROSCIUTTO DI PARMA DOP 40 MESI Selezione Silvano Romani - tagliato al coltello	€ 14,00
CULATELLO DI ZIBELLO DOP Massimo Spigaroli	€ 18,00
SPALLA CRUDA selezione Silvano Romani, stagionatura minima 24 mesi	€ 12,00
CULATTA REALE selezione Silvano Romani	€ 11,50
SPALLA COTTA DI S. SECONDO selezione Silvano Romani	€ 10,00

MISTI

	SINGOLO	DOPPIO
BATTISTERO 🍷 Prosciutto di Parma DOP (stagionatura minima 24 mesi, Prosciuttificio Leparati), culatello di Zibello DOP Massimo Spigaroli, strolghino, Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi	€ 13,00	€ 24,00
DUOMO Prosciutto di Parma DOP (stagionatura minima 24 mesi, Prosciuttificio Leparati), pancetta riserva, coppa di Parma IGP, strolghino	€ 12,00	€ 22,00
PILOTTA 🍷 Prosciutto di Parma DOP (stagionatura minima 24 mesi, Prosciuttificio Leparati), salame Felino IGP selezione Silvano Romani, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, caciotta di Parma	€ 13,00	€ 23,00
REGIO 🍷 🍷 Prosciutto di Parma DOP (stagionatura minima 24 mesi, Prosciuttificio Leparati), culatello di Zibello DOP Massimo Spigaroli, salame Felino IGP selezione Silvano Romani, spalla di San Secondo cotta selezione Silvano Romani, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e giardiniera	-	€ 24,00
IL FIORDILATTE 🍷 Prosciutto di Parma DOP (stagionatura minima 24 mesi, Prosciuttificio Leparati), mozzarella fiordilatte	€ 12,00	-
L'AFFUMICATO 🍷 Prosciutto di Parma DOP (stagionatura minima 24 mesi, Prosciuttificio Leparati), burratina affumicata	€ 12,00	-
VERTICALE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP 🍷 Selezione di Parmigiano Reggiano di varie tipologie servita con gelatina di lambrusco	€ 10,00	
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI ASSORTITI 🍷 🍷 Formaggi freschi ed affinati di piccoli produttori artigianali, accompagnati da mostarde di frutta	€ 10,00	
Mozzarella di bufala campana DOP, Barlotti Paestum 🍷	€ 9,00	
Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi 🍷	€ 3,00	
Cestino di polenta frita 🌿 🍷 🍷	€ 3,00	
Giardiniera della casa 🍷	€ 4,50	
Ciccioli artigianali	€ 3,50	

Cucina

PRIMI

- ANOLINI DELLA TRADIZIONE PARMIGIANA IN BRODO** 🌿🍷🍅🍷🍷 € 11,00
Ripieni di stracotto e Parmigiano Reggiano DOP
- ANOLINI ESTIVI** 🌿🍷🍅🍷🍷 € 11,00
Pesto di zucchine, pomodorini, mozzarella, Prosciutto di Parma DOP
- TORTELLI DI ERBETTA** 🌿🍷🍅🍷🍷 € 10,00
Conditi con burro biologico da latte di vacca rossa reggiana e bruna alpina dell'Az. Agricola La Villa (Urzano - PR) e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi
- TORTELLI DI ZUCCA** 🌿🍷🍅🍷🍷 € 10,00
Conditi con burro biologico da latte di vacca rossa reggiana e bruna alpina dell'Az. Agricola La Villa (Urzano - PR) e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi
- BIS DI TORTELLI (erbetta e zucca)** 🌿🍷🍅🍷🍷 € 10,00
Conditi con burro biologico da latte di vacca rossa reggiana e bruna alpina dell'Az. Agricola La Villa (Urzano - PR) e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi
- TAGLIATELLE AL RAGU' BIANCO DI CORTILE** 🌿🍷🍅🍷🍷🍷🍷 € 13,00
- TORTELLI DI PATATE CON SOFFRITTO ALLA PARMIGIANA** 🌿🍷🍅🍷🍷🍷 € 11,00
- LASAGNE DI CASA ROMANI** 🌿🍷🍅🍷🍷 € 9,00
- INSALATA DI CEREALI CON VERDURE DI STAGIONE** € 8,00
(per gli allergeni rivolgersi al personale)





SECONDI

- I BOLLITI E LE LORO SALSE** 🍷🍷🍷🍷🍷 € 16,00
- BATTUTA DI MANZETTA AL COLTELLO** € 13,00
- ARROSTO DI TACCHINO con salsa tonnata** 🍷🍷🍷 € 12,00
- BRESAOLA** 🍷 € 12,00
Crema di Parmigiano Reggiano DOP, olive taggiasche, misticanza, pomodorini
- PESTO DI CAVALLO** € 10,00
- POLPETTE DI CAVALLO AL POMODORO** 🌿🍷🍷🍷🍷 € 10,00
- ROAST BEEF** 🍷 € 10,00
- PARMIGIANA DI MELANZANE** 🌿🍷🍷🍷 € 9,00
- SFORMATINO DI ASPARAGI** 🌿🍷🍷🍷 € 9,00
su crema fredda di burrata con prosciutto croccante
- CAPRESE CLASSICA** 🍷 € 9,00

Insalate e contorni

- MANZO** 🌿🍷🍷🍷 € 9,50
Insalata, bollito di manzo, giardiniera croccante, petali di cipolla viola, maionese alle erbe, crostini croccanti
- ESTIVA** Insalata, pomodori, cetrioli, stracciatella di burrata, olive taggiasche, semi di papavero 🍷 € 9,50
- CONTADINA** Insalata, pollo grigliato, pomodorini, crostini croccanti, dressing alla senape 🌿🍷🍷🍷🍷 € 9,00
- DEGUSTERIA** Insalata mista, pomodorini, Prosciutto di Parma DOP, stracciatella di burrata 🍷 € 9,00
- TONNO** Insalata mista, tonno, pomodorini, mais, olive verdi 🌿🍷🍷🍷 € 9,00
- INSALATA MISTA** € 4,00
- VERDURE AL FORNO** € 5,00
- PATATE AL FORNO** € 4,00

Dolci & Caffè

TIRAMISU' DI CASA ROMANI 	€ 6,00
ZUPPA INGLESE 	€ 6,00
SBRISOLONA E ZABAIONE 	€ 6,00
CROSTATE DELLA CREDENZA 	€ 4,00
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	€ 4,00
ESPRESSO / DECAFFEINATO	€ 1,50
ORZO 	€ 1,50

Birre e bevande

	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
ACQUA Frizzante / Naturale (75cl. / 50cl.)	€ 2,50	€ 2,00
SOFT DRINKS BIOLOGICI Galvanina		€ 3,50
COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA		€ 3,00

Coperto € 2,00

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SONO IN VENDITA PRESSO
LA PROSCIUTTERIA, VIA FARINI 9/C
E NEI NEGOZI DI SILVANO ROMANI.

silvanoromaniparma.it

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	

Cantina

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

BOLLICINE

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

BIANCHI FERMI

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

ROSSI

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

DA DESSERT

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