

AZIENDA AGRICOLA IN PARMA

BERTINELLI

UN FUTURO SOSTENIBILE, DAL 1895

Capodanno  
in Hosteria

menù

2024



## Antipasto Imperiale

mare



*Cruditè di mare*

Scampi

Ostriche

Gamberoni

Tartare di tonno fresco a pinna gialla

Bianchetti in olio e limone

e ricci di sedano

Carpaccio di salmone

con emulsione di limone e aneto

Insalata di mare con julienne  
di verdure fresche e molluschi

Code di gamberi in pasta kataifi

Acquadelli fritti accompagnati

con salsa di miele e scalogno

Bocconcini di pesce spada

in agrodolce

Moscardini stufati



*Calice  
di benvenuto  
cantina Spagnol  
metodo Martinotti  
(Veneto)*



# Antipasto Imperiale

terra



Pinzimonio di verdure fresco  
con vinaigrette di lampone  
Chips di polenta con mousse  
di Parmigiano Bertinelli DOP



*Calice  
di benvenuto*  
**cantina Spagnol**  
metodo Martinotti  
(Veneto)

*I grandi salumi di Parma*  
Salame di Felino nostrano  
Culatello di Zibello DOP

Prosciutto Crudo di Parma 30 mesi  
Spallaccio di Mulazzano 18 mesi

Bastoncini di polenta frita casereccia  
Mini torta frita

Grissini e Pagnottine  
al latte, alla curcuma e al sesamo

*Selezione di formaggi*  
nazionali e internazionali  
dell'Agribottega, accompagnati  
dalla nostre composte dolci e piccanti



2024

mare



terra

## Primi

Risotto allo zafferano  
con tartare di gamberi rossi  
di Mazara del Vallo  
e liquirizia



*Abbinamento con*  
**Fontana Fredda**  
Roero Arneis  
(Piemonte)

Ravioli di cotechino  
serviti su crema di verza  
e chips di polenta  
casereccia

*Abbinamento con*  
**Petra - Tenuta Moretti**  
Cabernet Sauvignon 'Belvento'  
(Toscana)



## Secondi

Filetto di ricciola dell'Adriatico  
in olio cottura, pistacchio  
tostato ed erbe dolci

Rollè di vitello  
servito con ortaggi freschi e  
petali di tartufo nero di collina

## Buffet di dolci

Cascata di dolci  
in monoporzioni

La nostra pasticceria secca  
Composizione di frutta  
Gelato mantecato  
con latte 100% Bertinelli

*Brindisi con*  
**Marcel Cabelier**  
Cremant du Jura  
60 mesi sui lieviti  
(Francia)



# Hosteria

AZIENDA AGRICOLA IN PARMA



UN FUTURO SOSTENIBILE, DAL 1895



*prenotazioni*

**370 327 1843**

**ristorante@bertinelli.it**

**www.bertinelli.it**

Via Provinciale Pedemontana, 2  
Noceto (Parma).

