



Azienda Agricola

BERTINELLI

HOSTERIA, BOTTEGA E BISTROT

HOSTERIA

il nostro menù

Sei arrivato nell'Hosteria annessa al caseificio della nostra azienda agricola. Qui mangerai piatti fatti con le materie prime da noi coltivate.

È questa la differenza! È la nostra casa, ecco perché per noi non sarai un cliente ma un ospite.
Benvenuto.

NICOLA BERTINELLI

FUORI MENÙ

lo Chef propone...

BERTINELLI

HOSTERIA

Sformato di baccalà con crema di broccoli e uova
di lompo nero e pasta fillo croccante

Riso carnaroli alla pescatora

Fritto di calamari e gamberi e julienne di verdure

Come scegliere?

Oltre a farvi guidare dai **simboli** riportati sul menù in caso di
intolleranze vi invitiamo a **chiedere consiglio** al personale di sala



senza glutine



senza lattosio



vegetariano



BERTINELLI

HOSTERIA

ANTIPASTI

Tagliere Extra Quality
*Crudo di Parma Dop, Culatello di Zibello Dop,
Salame di Felino Igp, Strolghino di Roncole Verdi* 🍷🍷

Tagliere di formaggi misti della nostra Bottega
con composte di frutta 🍷🌿

Tagliere di salumi misti del Ducato 🍷

Verticale di Parmigiano Reggiano con tre stagionature
(15-24-36 mesi) con composte di frutta 🍷🍷🌿

Cannolo di caprino, gazpacho di verdure e sale nero 🍷🍷🌿

Soufflè di castagne e gorgonzola dolce 🌿

Giardiniera di verdure miste in olio extravergine 🍷🍷🌿

Torta frita (6 pezzi) 🌿

Cestino di polenta frita (6 pezzi) 🍷🌿

Uovo 68 con spadellata di carciofi, pane tostato,
crema di Parmigiano e bacon croccante



PRIMI

BERTINELLI

HOSTERIA

Tortelli di erbetta e ricotta fresca, con nostro burro e Parmigiano Reggiano 24 mesi Millesimato  

Anolini di magro serviti in brodo di cappone e manzo

Maltagliati di castagne con ragù di cinghiale e chips di Parmigiano croccante

Savarin di riso con polpettine di manzo e funghi porcini

Zuppa del contadino con 12 varietà di legumi, dadolata di verdure, turbante di pane casereccio e bocconcino soufflè di Parmigiano 

Delizie dell'aia, nostra pasta fresca ripiena di anatra, mirepoix di verdure e salsa canard al tartufo



SECONDI

BERTINELLI

HOSTERIA

Tagliata di controfiletto di Fassona all'antica
maniera (min. 2 persone) 🌾🍷

Guancialino di suino brasato servito su crema di
mais e fonduta di Parmigiano reggiano 🌾

Barlumetto: filetto di manzo avvolto nel Prosciutto crudo
di Parma e Parmigiano Reggiano 24 mesi millesimato 🌾

Tasca di vitello ripiena alla parmigiana con
castagne e zucca

Rollè di faraona, burro nocciola e purè di patate

Bolliti al carrello (nel weekend) 🌾🍷

CONTORNI

Patate al forno

Verdure miste al forno

Insalata mista

Pinzimonio di verdure miste

Verdura di stagione al vapore



BERTINELLI

HOSTERIA

DESSERT

Sbrisolona con zabaione

Tortino al cioccolato con cuore morbido su crema di lamponi

Tiramisù scomposto dello chef

Zuppa Inglese

Gelato 100% Bertinelli

Sorbetto al frutto della passione

Macedonia di frutta fresca

Millefoglie scomposta con chantilly e frutti rossi

Dolci secchi al carrello (nel weekend)