



AZIENDA AGRICOLA IN PARMA

BERTINELLI

UN FUTURO SOSTENIBILE, DAL 1895

Hosteria

Dove siete

L'Hosteria è il ristorante dell'azienda agricola Bertinelli, nata nel 1895. Accanto c'è il caseificio in cui si produce il nostro Parmigiano Reggiano DOP, fatto solo con il latte delle nostre bovine.

L'architettura si ispira al "casello", che ai tempi dei nostri bisnonni era il caseificio con la tipica forma poligonale. Ogni "casello" ha il suo numero, che viene impresso sulla crosta di tutte le forme. Il nostro è il 3030.

Non solo latte: produciamo anche carni e grani. Altri prodotti del menu sono figli di questa terra e arricchiscono i piatti della nostra cucina.

Benvenuti a casa

Nicola Bertinelli



3030

benvenuti



Il Parmigiano Reggiano DOP del nostro caseificio servito nelle tipiche scaglie in crescendo di stagionatura con le composte di frutta di famiglia

14

i nostri antipasti



Il battuto a coltello di carne di fassona piemontese con scaglie di fiore di Parmigiano Reggiano DOP e la salsa tartara à c  t  

15



La nostra classica polenta fritta nel cestino (6 pezzi) con Gorgonzola DOP naturale al cucchiaino

12



Flan di Parmigiano Reggiano DOP servito su riduzione di lambrusco e pere

10



Uovo68 (cottura a bassa temperatura) con pane tostato, fonduta di Parmigiano Reggiano DOP e tartufo di Parma

15

salumeria

*Il meglio del territorio servito con il burro
del nostro caseificio*



- Il prosciutto di Parma DOP oltre 30 mesi **13**
- La culatta originale DOP 30 mesi **14**

Tagliere di salumi misti "Selezione Stefano"



- Prosciutto crudo di Parma DOP, Salame di Felino IGP **13**
- Spalla cotta di San Secondo, Coppa piacentina DOP

Il tagliere Extra



- Prosciutto di Parma DOP, Culatello di Zibello DOP, Salame di Felino IGP, Strolghino di Roncole Verdi **16**

per accompagnare



- Giardiniera in olio di frantorio **6**



- La torta frita Bertinelli come una volta (6 pezzi) **3**



- Cestino di polenta frita (6 pezzi) **6**

i nostri primi



Tortelli di erbe e ricotta fresca, il nostro burro e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi Millesimato (disp. anche senza glutine)

13

Gnocchi di patate su crema di zucca, salsiccia e fonduta di taleggio

13



Anolini in magro in brodo di cappone e manzo

12

Savarin di riso con polpettine di manzo e funghi porcini

15

i nostri secondi



Tagliata di controfiletto di Fassona all'antica maniera servita su piastra di ghisa rovente con patate e verdure grigliate (min. 2 persone)

20/cad



Suprema di pollastrella nostrale in lenta cottura e delicato fondo bianco servita con spinaci al burro

18

Guancialino di bue brasato servito con purè di patate

18



La vera cotoletta alla milanese con osso di maiale nero nostrano, accompagnata con maionese agli agrumi (500gr)

27

per accompagnare



Patate al forno

6



Insalata di stagione

7



Ortaggi di stagione al forno

4

piatti di mare

Una finestra sul "nostro" mare dietro la Cisa



Schiuma di baccalà su polenta croccante e barba di finocchi



Orecchiette casarecce con gamberoni, cime di rapa e petali di pecorino romagnolo



Il frittino di calamari, gamberi e verdure

13

16

22

il nostro gelato 100% latte Bertinelli

il nostro orgoglio quotidiano

La coppa con tre gusti del giorno **6**


La coppa vintage 80's
gelato con granella di sbrisolona, amarene
sciropate, panna fresca del nostro
caseificio montata al momento **6**

  I sorbetti di frutta fresca **8**


gli altri dessert

  Macedonia di frutta di stagione **6**

 La 'sbrisolona' della fattoria
con il tuo gelato preferito **6**

 Zuccotto con crema
zabaione e cioccolato **6**

 Tiramisù con caramello salato e
croccante di mandorle **6**

 Tortino al cioccolato con cuore
morbido su purea di lamponi **6**

AZIENDA AGRICOLA IN PARMA

BERTINELLI

UN FUTURO SOSTENIBILE, DAL 1895



Hosteria

prenotazioni pranzi, cene, eventi

+39 370 327 1843 | ristorante@bertinelli.it

*prenotazioni visite guidate caseificio, allevamento,
degustazioni Parmigiano Reggiano DOP*

+39 370 327 1843 | +39 340 298 8107 | eventi@bertinelli.it



*il nostro
Jack, l'albero
al centro
della nostra
Hosteria*



*l'erba medica che con
i suoi batteri lattici
"buoni" dà vita al
Parmigiano Reggiano DOP*



bertinelli.it



seguici e taggaci
follow us and tag us

CASEIFICIO, AGRIBOTTEGA, HOSTERIA

Strada Pedemontana, 2 Noceto (Parma) ITALY
tel. +39 0521 620776 info@bertinelli.it

Tutti i giorni ore 6.00 - 1:00

(lunedì fino alle 21, martedì chiuso)