

A tutto formaggio!

Verticale Millesimata 12

“pepate” di Parmigiano Reggiano 15, 24 e 36 mesi Millesimato con composte dolci e piccanti, frutta fresca e noci

Tagliere del Casaro 11

Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi Millesimato, la nostra ricotta, caciotta di Parma al pepe, formaggio di capra dei colli bolognesi, pecorino di Romagna, composte di frutta

Le nostre creme al Parmigiano Reggiano Millesimato da degustare:

la Classica, al Tartufo, alle Noci 6

A Km 0

Tagliere della Bottega con la giardiniera di mamma Gelsomina 13

Crudo di Parma DOP 24 mesi, Salame Felino IGP, Coppa & Pancetta Piacentina DOP, Fiocco di Roncole Verdi

Tagliere Extra Quality 15

Crudo di Parma DOP 30 mesi, Strolghino di Roncole Verdi, Salame Felino IGP, Culatello di Zibello DOP 20 mesi

Torta fritta 3

Di Stagione

La nostra Scottona alla tartara 15

battuta a coltello con salsa classica e mela verde

Uovo 68° 11

uovo cotto a bassa temperatura, con pane tostato, padellata di carciofi, fonduta di Parmigiano Reggiano e bacon croccante

*Fuori dal campo**

Degustazione di mare 18

Fredda: carpaccio di tonno affumicato con pomodorini aromatizzati al basilico fresco, salmone fumè con rucola, cocktail di gamberi

Calda: zuppetta di cozze, polpettone di baccalà servito su insalatina di misticanza e fragole, capesante gratinate

Insalata tiepida di mare con verdure croccanti 13

Cozze e vongole alla tarantina 10

PER CONTINUARE: I PRIMI

Dalla Cucina

Tortelli extra di erbetta con burro, salvia e Parmigiano Reggiano 24 mesi Millesimato	10
Pappardelle di pane perso, con burrata, aglio, olio e peperoncino	12
Riso Carnaroli alla parmigiana mantecato con i carciofi	11

*Dal Mare**

La padella dello Chef <i>con strozzapreti, astice, bisque di crostacei, medaglioni di calamari, scampi e molluschi</i>	19
Spaghetti di Gragnano alla pescatora	13
Tonnarelli saltati con gamberi rossi, punte di asparagi e bottarga di Cabras	12

I SECONDI

Gli Storici

Barlumetto <i>filetto di scottona avvolto nel Crudo di Parma e Parmigiano Reggiano 24 mesi Millesimato</i>	20
Berta Burger <i>hamburger "home made" con bacon croccante, cipolle rosse caramellate, fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi Millesimato, accompagnato da patatine fritte* e salsa tartara</i>	15

I Classici

Petto d'anatra dorato con mirtilli, con purea di patate rosse	15
Filetto di cavallo alla griglia con patate saltate alle erbe fini	18
Tagliata di Scottona <i>con rucola, petali di Parmigiano Reggiano 24 mesi Millesimato e patate al forno</i>	15

*Pescando**

Fritto misto con calamari, gamberi e verdure in tempura	14
Treccia di branzino servita su caponata di verdure dell'orto	16
Cubi di tonno pinna gialla in crosta di pistacchio e composta di cipolla di Tropea	16

Sbrisolona con zabaione e gelato 6
uova, farina e latte: 100% Bertinelli

Il nostro Tiramisù 6

Crostatina con crema alla camomilla e dadolata di frutta 6

Macedonia di frutta fresca 5

Il nostro gelato: 100% latte Bertinelli!

A richiesta menù senza glutine.

“In BERTINELLI

produciamo e somministriamo

i nostri prodotti con una filosofia molto precisa: la responsabilità di nutrire al meglio le persone mantenendo l'ambiente come eredità per le generazioni future.

Esiste un modo etico di produrre cibo avendo cura dei suoli, rispettando gli animali, senza usare prodotti chimici e riducendo gli sprechi.

Noi ci crediamo, e in questo modo i cibi diventano Buoni, non solo nel gusto.

NICOLA BERTINELLI



Azienda Agricola

BERTINELLI



CUCINA, DIVERTIMENTO E BOTTEGA
