



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



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 🍷🍷🌿

Insalata di carciofi crudi e petali di Parmigiano  
Reggiano 24 mesi Millesimato 🍷🌿

Tartare di manzo con salsa classica e frutto del capperone 🍷

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

# FUORI MENÙ

*lo Chef propone...*

BERTINELLI

HOSTERIA

Insalata tiepida di mare con gamberoni, seppie, calamari, polipo, molluschi e julienne di verdure

Orecchiette con gamberoni serviti su crema di cime di rapa e pecorino

Spaghetto di Gragnano alle vongole

Filetto di triglia in crosta di pistacchio, stracciatelladi bufala e mirepoix di verdure in agrodolce

Fritto misto di calamari, 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



# I NOSTRI PRIMI

BERTINELLI

HOSTERIA

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

(disponibili anche senza glutine)

Anolini di magro serviti in brodo di cappone  
e manzo

Risotto carnarali mantecato con Parmigiano  
Reggiano 24 mesi Millesimato, petali di asparagi  
e Culatello di Zibello 🌾

Tagliatella di pasta all'uovo all'ortica e filetti di  
mandorle ✓

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



# I NOSTRI SECONDI

BERTINELLI



HOSTERIA

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

Filetto di cavallo alla griglia servito con trionfo di  
verdure gratinate  

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

Arrostino di maiale in crosta di pistacchio di Bronte  
servito con patate in tecia  

Tonno di coniglio in vaso cottura con crostoni di  
pane casereccio  

Coscia d'oca in doppia cottura con purè di ceci  
e carote  

## CONTORNI

Patate al forno

Verdure miste al forno

Insalata mista

Pinzimonio di verdure miste

Verdura di stagione al vapore



# 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

Caffè

Amari