

# menu à la carte

 disponibili piatti gluten free



## 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 dalla tipica forma poligonale.

Ogni casello ha la sua "matricola", che viene impressa sulla crosta di tutte le forme. La nostra è 3030.

Non solo latte: produciamo anche carni e cereali.

Altri prodotti del menu sono figli di questa terra e arricchiscono i piatti della nostra cucina.

Benvenuti a casa!  
**Nicola Bertinelli**

# HOSTERIA

FAMILY FARMING IN PARMA

BERTINELLI

A SUSTAINABLE FUTURE, SINCE 1895





## IL NOSTRO PARMIGIANO REGGIANO

### 15 MESI MILLESIMATO

Ha un sapore dolce e acidulo, con sentori delicati di latte fresco, yogurt e burro, e note vegetali erbacee.

It has a sweet and tangy flavor, with delicate hints of fresh milk, yogurt, and butter, complemented by subtle herbal and grassy notes.

### 24 MESI MILLESIMATO

Ha raggiunto la maturazione giusta che rende percepibile la complessità di aromi e sapori in un equilibrio perfetto.

It has reached the ideal maturity, allowing the complexity of aromas and flavors to shine through in perfect balance.

### 30 MESI MILLESIMATO

Gli aromi di latte fresco cominciano a svanire, lasciando spazio a profumi più sviluppati ed ampi.

The fresh milk aromas begin to fade, giving way to more mature and complex scents.

### 36 MESI MILLESIMATO

Il colore è più ambrato e la pasta più granulosa e friabile. Al palato prevalgono note di frutta secca.

The color deepens to a rich amber, while the texture becomes more granular and crumbly. On the palate, nutty notes take center stage.

### 48 MESI SPECIAL EDITION

La consistenza è molto friabile. Una sinfonia di aromi, con cristalli di tirosina che si avvertono in bocca.

The texture is incredibly crumbly, offering a symphony of flavors. Tyrosine crystals add a delightful crunch on the palate.

### 63 MESI SPECIAL EDITION

La lunga stagionatura dona un sapore molto ricco, sapido, intenso di tostato e con note di frutta secca e spezie.

The extended aging process enhances its rich, savory, and intense flavor, with deep toasted notes and hints of nuts and spices.

## VERTICALE DI PARMIGIANO REGGIANO

Selezione delle nostre stagionature, abbinata alle nostre composte  
A selection of our carefully aged Parmigiano, paired with our homemade preserves

18€

# ANTIPASTI

## FLAN DI PARMIGIANO

Sformato leggero di Parmigiano Reggiano con spinaci freschi saltati

Light Parmigiano flan with sautéed fresh spinach

12€



## POLENTA FRITTA CON GORGONZOLA DOP

Bocconcini di polenta croccante, accompagnati da Gorgonzola cremoso e avvolgente

Crispy polenta bites, served with a rich and creamy spoonable Gorgonzola

12€

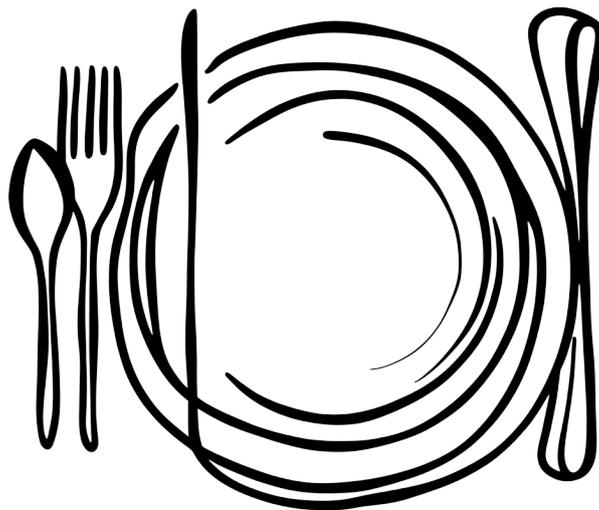


## UOVO POCHÉ CON ASPARAGI

Uovo della nostra azienda agricola servito  
con punte di asparagi novelli nostrani alla parmigiana

Farm-fresh egg served with local spring asparagus tips Parmesan-style

14€



COPERTO 3€

\*in base alla stagione potrebbero essere surgelati

# DALLA NOSTRA BOTTEGA

## selezione di salumi



### TRIS DI PROSCIUTTO CRUDO

Degustazione di diverse stagionature dei prosciutti Sant'Ilario, Devodier e Ponte Romano, serviti con il burro del Caseificio Bertinelli  
Selection of aged hams from Sant'Ilario, Devodier, and Ponte Romano, served with Bertinelli dairy butter

20€

### IL TAGLIERE DI PARMA

Prosciutto crudo DOP di Parma, Coppa e Pancetta artigianali Giuberti stagionate, Salame di Felino IGP  
Parma DOP ham, artisanal aged Coppa and Pancetta from Giuberti, and Felino IGP salami

15€

### TAGLIERE SELEZIONE BERTINELLI

Prosciutto crudo DOP 30 mesi, Culatta Giuberti, Mortadella Favola, Cotto Branchi riserva, Salame Felino IGP  
30-month aged Parma DOP ham, Giuberti Culatta, Favola Mortadella, Branchi Reserve cooked ham, and Felino IGP salami

18€

## PER ACCOMPAGNARE

#### LA NOSTRA GIARDINIERA

Pickled vegetables in olive oil

✓ \$ 6€

#### TORTA FRITTA AL TEGAME (6 PEZZI)

Bertinelli fried dough (6 pieces)

✓ 3€

#### POLENTA "NUDA" FRITTA (6 PEZZI)

Basket of fried polenta (6 pieces)

✓ 6€

\*in base alla stagione potrebbero essere surgelati

# PRIMI PIATTI

## TORTELLI D'ERBETTA

Tradizionali tortelli fatti a mano nel nostro laboratorio, con farina dai cereali dell'azienda agricola Bertinelli. Nel ripieno la nostra ricotta e le erbe dei campi, e per finire il burro e il Parmigiano Reggiano 24 mesi del nostro caseificio. **Disponibili anche senza glutine.**

Traditional handmade tortelli made in our workshop, using flour from the grains grown in our fields.

The filling features our ricotta and fresh herbs, finished with butter and 24-month-aged Parmigiano Reggiano from our dairy. Also available in a gluten-free version.

14€



## ANOLINI IN BRODO

Piccoli scrigni di sapore ripieni di Parmigiano Reggiano in brodo di cappone e manzo, per un comfort food senza tempo

Delicate flavor-filled parcels stuffed with Parmigiano Reggiano, served in capon and beef broth— a timeless comfort food

13€

## TAGLIATELLE CASERECCE CON RAGÙ

Pasta fresca tirata a mano, saltata nel nostro ragù di cortile

Hand-rolled fresh pasta sautéed in our homemade farmyard ragù

13€

## GNOCCHI DI PATATE COL SOFFRITTO

Fatti a mano con la tradizionale ricetta in rosso

Handmade following the traditional red sauce recipe

13€



\*in base alla stagione potrebbero essere surgelati

# SECONDI DI CARNE

## TAGLIATA DI CONTROFILETTO

Fassona succulenta, cotta alla perfezione su piastra in ghisa  
e servita con contorno di patate (4/500 gr. consigliata per 2 persone)  
Succulent meat, perfectly cooked on a cast iron plate, served with potatoes (Min. 2 people)

40€



## LA "PICAJA": PUNTA RIPIENA ALLA PARMIGIANA

Succulento taglio di vitello al forno con patate, farcito come da tradizione  
Succulent oven-roasted veal cut, stuffed in the traditional way, served with potatoes

14€

## BARLUMETTO CON PARMIGIANO 30 MESI

La nostra versione della "rosa di Parma": filetto di manzo tenero,  
Prosciutto di Parma DOP e il nostro Parmigiano Reggiano 30 mesi.  
Our version of the "Rose of Parma": tender beef fillet, Parma Ham, and our 30-month-aged Parmigiano Reggiano

24€



## CUBO DI BISONTE

Controfiletto di bisonte selvaggio, leggermente rosolato in padella  
con salsa olandese e patate al burro  
Wild bison sirloin, lightly seared in a pan, served with hollandaise sauce and buttered potatoes

22€



**ORTAGGI AL FORNO  
DI STAGIONE**  
Oven-roasted vegetables

**PATATE AL FORNO**  
Roasted potatoes

**INSALATA**  
Seasonal salad

6€

\*in base alla stagione potrebbero essere surgelati

# I NOSTRI DOLCI

## IL NOSTRO GELATO AL FIORDILATTE

Sabato e domenica servito al carrello con 4 creme da abbinare

Served from the cart on Saturday and Sunday, with four creams to pair

6€ (8€ con creme)



## SBRISOLONA CON ZABAIONE

La nostra sbrisolona rustica, croccante e friabile,  
servita con crema allo zabaione

Our rustic, crunchy sbrisolona, served with a smooth zabaione cream

6€

## ZUCOTTO DI PARMA

Un dolce classico della tradizione, arricchito da crema  
allo zabaione, cioccolato fondente e una generosa dose di rum

A classic Italian dessert, enriched with zabaione cream, rum and dark chocolate

6€

## TIRAMISÙ AL CAMELLO SALATO

Un twist moderno su un classico: caramello salato e croccante di mandorle  
per un contrasto irresistibile

A modern twist on a classic, with salted caramel and almond brittle for an irresistible contrast

6€

# 3030

AZIENDA AGRICOLA IN PARMA

BERTINELLI

UN FUTURO SOSTENIBILE, DAL 1895



PRENOTAZIONI PRANZI, CENE, EVENTI

+39 370 327 1843 | ristorante@bertinelli.it

PRENOTAZIONI VISITE GUIDATE CASEIFICIO, DEGUSTAZIONI,

+39 342 069 0175 | +39 340 298 8107 | pr@bertinelli.it

[www.bertinelli.it](http://www.bertinelli.it)

[www.parmigianobertinelli.shop](http://www.parmigianobertinelli.shop)



seguici e taggaci  
follow us and tag us

CASEIFICIO, AGRIBOTTEGA, HOSTERIA  
Strada Pedemontana, 2 Noceto (Parma) ITALY

Martedì chiuso

