

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.

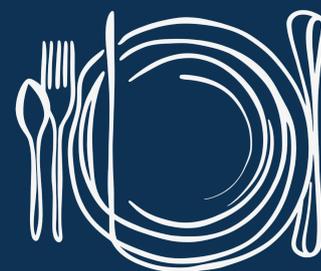
Benvenuti a casa!
Nicola Bertinelli

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, abbinate alle nostre composte
A selection of our carefully aged Parmigiano, paired with our homemade preserves

18€

ANTIPASTI

Le insalate a filiera Bertinelli

LA RICOTTINA

La ricotta del caseificio Bertinelli con la “Gentile” del nostro orto, pesca gialla, lamponi e mirtilli, condimento al balsamico di Modena al lampone

Ricotta cheese from our creamery paired with “Gentile” lettuce from our garden, yellow peach, raspberries, and blueberries, finished with a raspberry-infused Modena balsamic dressing

14€

LA PARMIGIANINA

Il Parmigiano Reggiano Bertinelli con la “Gentile” del nostro orto, noci, mela verde e salsina senapata allo yogurt artigianale

Bertinelli Parmigiano Reggiano served with “Gentile” lettuce from our garden, walnuts, green apple, and a tangy mustard-yogurt sauce made in-house

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€

BATTUTA AL COLTELLO

Battuta al coltello di carne di manzo dei nostri allevamenti con salsa tartara

Knife-chopped beef tartare from our own farm, served with house-made tartar sauce

15€

ALICI DEL MAR LIGURE

Alici fresche del Mar Ligure in frittura leggerissima con mayo ai capperi e dragoncello

Crispy-fried fresh anchovies from the Ligurian Sea, served with a caper and tarragon mayo

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€

RISOTTO CREMOSO AI FUNGHI DI MONTAGNA

Risotto mantecato al Parmigiano Reggiano e formaggi dolci ai funghi di montagna (minimo per 2 persone)

Creamy risotto with Parmigiano Reggiano and mild cheeses, finished with wild mountain mushrooms (served for a minimum of two)

16€ cad

SPAGHETTI VONGOLE E POMODORINI

Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci e pomodorini dolci

Gragnano spaghetti with fresh clams and sweet cherry tomatoes

18€

LA PADELLA DELLO CHEF

Strozzapreti di pasta artigianale con astice, molluschi, calamari in bisque di crostacei (minimo per 2 persone)

Handmade strozzapreti pasta with lobster, shellfish, and calamari, served in a rich shellfish bisque (minimum order for two).

25€ cad

*in base alla stagione potrebbero essere surgelati

SECONDI

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€

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€

SUPREMA DI POLLASTRELLA

Suprema di pollastrella in lunga cottura a bassa temperatura con verdure di stagione
Slow-cooked free-range chicken supreme with seasonal vegetables

16€

BACCALÀ CON CRUDITÉS DI VERDURE

Baccalà in olio cottura con crudités di verdure in pinzimonietto e salsa alle melanzane
Olive oil-poached cod with crisp vegetable crudités, served with an eggplant dipping sauce

18€

FRITTO DEL MAR LIGURE

Fritto del Mar Ligure con gamberi, calamaretti e verdure croccanti
Ligurian-style seafood fry with shrimp, baby calamari, and crispy vegetables

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

Il nostro gelato al fiordilatte in purezza
(oppure con macedonia di frutta fresca o fragole del nostro orto)

Our pure fiordilatte gelato
(or served with fresh fruit salad or strawberries from our garden)

6€ (8€)

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€

ZUCCOTTO 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 CARMELLO 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€

VINI DA MEDITAZIONE

PENSIERO EMILIA IGT bianco passito Malvasia
di Candia (vendemmia tardiva) Cantina il Poggio 2022

calice 4 € - bottiglia 32 €

LE RANE Colli Piacentini Malvasia di Candia
Cantina Luretta 2019

calice 5 € - bottiglia 40 €

MALPASSITO Uve dei Colli di Parma
Cantina Palazzo

calice 4 € - bottiglia 32 €

MAXIMO Marche Bianco IGT Sauvignon
Cantina Umani Ronchi 2022

calice 6 € - bottiglia 35 €

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
www.parmigianobertinelli.shop



seguici e taggaci
follow us and tag us

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

Martedì chiuso

