

# 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

A  
L  
T  
R  
I  
O  
S  
T  
I  
T

FAMILY FARMING IN PARMA



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, 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 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€

# DALLA NOSTRA BOTTEGA

## *selezione di salumi*



### CULATTA ARTIGIANALE GIUBERTI 30 MESI

Tagliere di Culatta 30 mesi di Amerio Giuberti,  
servita con il burro del Caseificio Bertinelli

16€

### IL TAGLIERE DI PARMA

Prosciutto crudo DOP di Parma, Coppa, Pancetta artigianali  
Giuberti e salame Ronchei

15€

### TAGLIERE SELEZIONE BERTINELLI

Prosciutto crudo DOP 30 mesi, Culatta Giuberti, Mortadella  
Favola, Cotto Branchi riserva, Salame Ronchei

18€

## PER ACCOMPAGNARE

### LA NOSTRA GIARDINIERA

6€

**TORTA FRITTA AL TEGAME (4 PEZZI)** 3 €

**POLENTA “NUDA” FRITTA (6 PEZZI)** 6€

\*in base alla stagione potrebbero essere surgelati

# ANTIPASTI

## LA RICOTTINA

La ricotta del caseificio Bertinelli con la “Gentile” del nostro orto, cappone sfilacciato, pesca gialla, lamponi e mirtilli, salsa verde

16€

## LA PARMIGIANINA

Il Parmigiano Reggiano Bertinelli con la “Gentile” del nostro orto, paletta delle nostre bovine, salsa verde, rossa e di carote

16€

## L'INSALATONA DEL PRESIDENTE

Insalata gentile, tataki di tonno pinna gialla leggermente pepato, uovo sodo della fattoria

14€

## TRANCIO DI SALMONE

Trancio di salmone norvegese affumicato e marinato da noi caramellato servito con verdure di stagione al vapore

16€

## LA SPALLA COTTA CALDA

Spalla cotta calda tagliata a coltello, servita con marmellata di mele alla cannella, agrumi freschi e torta fritta.

15€

## POLENTA FRITTA CON LARDO PESTO

Sticks di polenta croccante accompagnati da lardo pesto

12€

## CARPACCIO DI GAMBERI

Carpaccio di gamberi accompagnato da carciofi profumati allo zenzero e insalatina di finocchi crudi

16€

## CILINDRO D'ORTO AI PROFUMI DI BOSCO

Cilindro di verdure cotte al vapore, ventagli di sedano rapa profumati al rosmarino e bacche di ginepro

13€

COPERTO 3€

\*in base alla stagione potrebbero essere surgelati

# PRIMI PIATTI

## I TORTELLI DELLA NOSTRA TRADIZIONE

Tradizionali tortelli fatti a mano nel nostro laboratorio con farina dai cereali dell'azienda agricola Bertinelli.

### TORTELLI D'ERBETTA

ripieni con la nostra ricotta fresca e erbette, serviti con burro fuso e Parmigiano del nostro caseificio

14 €

### TORTELLI DI ZUCCA

con un ripieno delicato di zucca, Parmigiano, mostarda e un tocco di amaretto, serviti con burro artigianale e Parmigiano del nostro caseificio

16€

### TORTELLI DI PATATE

con un delicato ripieno di patate, serviti con burro fuso e tartufo nero

18€

### TRIS DI TORTELLI

18€

### ANOLINI IN BRODO

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

14€

### TAGLIATELLE D'AUTUNNO

Tagliatelle di pasta fresca con crema di cavolo nero, julienne di carciofi spadellati e la leggendaria salsa piccante Rizzoli-Emanuelli, serviti con l'acciuga

17€

### RISOTTO AL TARTUFO NERO

Carnaroli mantecato e profumato con scaglie di tartufo nero

22€

\*in base alla stagione potrebbero essere surgelati

# SECONDI

## 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

28€

## MEDAGLIONE DI CONIGLIO

Medaglione di coniglio ripieno con spalla cotta, servito con coste saltate e profumate al timo

24€

## TRIPPA PARMIGIANA BERTINELLI

Trippa alla parmigiana leggermente rivisitata, servita su un letto di coste spadellate con olio e sale

18€

## LA COSTATA BERTINELLI

Costata di manzo alla griglia, proveniente da bovini allevati nella nostra azienda agricola, servita con patate e verdure grigliate. Carne genuina, a filiera corta.

10,00€/etto

## PETTO D'ANATRA

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, profumato all'arancia e cannella con crema di Parmigiano 30 mesi e crema all'arancia, servito con coquette di pasticcio montato di patate al forno.

24,00€

## COSTINE DI ASADO

Costine di Asado della nostra filiera al forno servite con salsa della casa e patata rustica

16,00€

## IL FRITTO BERTINELLI

Gamberetti, gamberoni, calamari, polpo e un trancio di branzino in frittura dorata, accompagnati da verdure a julienne croccanti

25€

## CONTORNI 6€

### CARCIOFI

Carciofi spadellati al timo

### PATATE RUSTICHE

Patate arrosto con buccia, profumate al rosmarino e timo

### INSALATA

Insalata di stagione

\*in base alla stagione potrebbero essere surgelati

# I NOSTRI DOLCI



## IL NOSTRO GELATO AL FIORDILATTE



Il nostro gelato al fiordilatte in purezza servito con zabaione, amarene sciropate o cioccolata fondente

6€ (8€)

## SBRISOLONA CON ZABAIONE

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

6€

## ZUCCOTTO DI PARMA

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

9€

## IL FIORDILATTE IN FOCACCIA

Il nostro gelato fiordilatte servito con la celebre focaccia di Tosi e completato da un morbido zabaione.

12€

## MILLEFOGLIE CARAMELLATA

Millefoglie caramellata con crema inglese profumata alla vaniglia e frutti rossi freschi

8,50€

---

# 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 €

ALPASSITO 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



UN FUTURO SOSTENIBILE, DAL 1895



PRENOTAZIONI PRANZI, CENE, EVENTI

+39 370 327 1843 | [ristorante@bertinelli.it](mailto:ristorante@bertinelli.it)

PRENOTAZIONI VISITE GUIDATA CASEIFICIO, DEGUSTAZIONI,

+39 342 069 0175 | +39 340 298 8107 | [pr@bertinelli.it](mailto: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

