

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.

24 MESI MILLESIMATO

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

30 MESI MILLESIMATO

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

36 MESI MILLESIMATO

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

48 MESI SPECIAL EDITION

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

63 MESI SPECIAL EDITION

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

VERTICALE DI PARMIGIANO REGGIANO

Selezione di tre stagionature abbinate alle nostre composte

I SALUMI

DAL TERRITORIO ALLA NOSTRA CANTINA

Giuberti Amerio, l'ultimo dei norcini (Collecchio, Val Taro)

Culatta artigianale 30 mesi e anguria dei nostri campi

18

I grandi Prosciutti (Langhirano, Val Parma)

Sant'ilario 36 mesi e bouquet di melone nostrano

20

Il tagliere Bertinelli

Prosciutto crudo 30 mesi, Culatta Giuberti,
Cotto naturale riserva Branchi (Felino, Val Baganza),
Salame Ronchei (Sala Baganza) e Coppa
per una persona 15 per due persone 25

Torta Fritta al tegame (4 pezzi)

4

La nostra giardiniera 

6

ENTRATE

Tartare di ricottina 3030
con il miele della fattoria, frutta di stagione e
insalatina gentile julienne

10

Pinzimonio dell'orto
con crema al Parmigiano Reggiano 3030

12

Battuta di Fassona
con tartufo nero estivo, crema di Parmigiano Reggiano, cipolla
rossa di Tropea,
capperi di Pantelleria, acciuga Rizzoli e cetrioli

18

Insalata Caesar
con pollo ruspante della filiera

16

Carpaccio di gamberi
con ventaglio di finocchio e
tartufo nero estivo

18

PASTE FRESCHE

FATTE A MANO

Tagliatelle
al tartufo nero estivo
18

Tortelli d'erbetta e ricotta fresca 3030
(disponibili anche senza glutine)
14

Anolini di primavera
al burro, Parmigiano Reggiano e
salvia del nostro erbario
12

Gnocchi di patate
con salsa di pomodorini datterini e
pesto di basilico
14

La padella dello chef:
strozzapreti di pasta fresca con
pescato del giorno scottato in bisque
(piatto unico per 2/3 persone)
60

PESCI, CARNI E VERDURE

Torretta di polpo con patate e
olive taggiasche,
concassé di pomodoro e basilico 

18

Astice intero flambé al timo e salsa vergine 

23

Fritto misto del Mar Ligure:
pescato del giorno e verdure croccanti

22

Tataki di tonno
e dadolata di anguria ed ananas

20

Carpaccio di manzo della filiera
con tartufo nero estivo 

20

Tagliata di manzo della filiera
con verdure e patate 

20

Roastbeef di manzo della filiera 
con insalatina di stagione,
scaglie di Parmigiano Reggiano 3030,
pomodorini e salsa di cottura

18

Contorni di stagione

6

Patate rustiche

6

PER FINIRE IN FRESCHEZZA

Dal nostro latte

Il gelato mantecato Bertinelli
ai gusti di creme e frutti del giorno

8

Fragole fresche con il gelato Bertinelli

8

Panna cotta fatta con il latte del caseificio

7

Anguria fresca

5

Sorbetto di pesca e menta

7

Sbrisolona con zabaione o gelato al fior di latte 3030

7

Composizione al piatto di frutta di stagione

9

La lista completa degli allergeni è disponibile alla cassa. per qualsiasi dubbio ed esigenza rivolgersi al personale di sala