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

18

I SALUMI
DAL TERRITORIO ALLA NOSTRA CANTINA

I Salumi Riserva Del Norcino

Culatta artigianale 30 mesi e anguria di Modena
18

Spallaccio 50 mesi tagliato a coltello
25

Prosciutto di Parma DOP 30 mesi e bouquet di melone di Mantova
20

Il Tagliere Bertinelli
Prosciutto crudo 30 mesi, Culatta,
Cotto naturale riserva (Felino, Val Baganza),
Salame (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

Insalata Mediterranea,
datterini rossi e gialli, bocconcini di bufala e
il nostro pesto di basilico

15

Insalata Estiva,
pesche gialle, verde gentile, vinaigrette
di aceto balsamico di Modena

13

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

18

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,
acciuga Rizzoli e cetrioli

18

Insalata Caesar

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 rosse
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 persone)
75

CARNI

Carpaccio di manzo della filiera
con tartufo nero estivo

18

Tagliata di manzo della filiera
con verdure e patate

23

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

18

Filetto alla griglia
con patate rustiche

35

Contorni di stagione

6

Patate rustiche

6

PESCE

Polpo croccante con crema di patate
profumate al timo,
coulis di prezzemolo, erbette saltate in padella,
concassé di pomodoro*

20

Salmone marinato da noi e glassato alla fiamma
con nido di verdure ghiaccio*

23

Fritto misto Bertinelli
con verdure di stagione croccanti*

22

Tataki di tonno Pinna Gialla
e dadolata di anguria ed ananas*

20

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 e la panna del caseificio

7

Anguria fresca

5

Sorbetto di pesca e menta

7

Sbrisolona con zabaione o gelato al fior di latte 3030

7

Macedonia

9

La lista completa degli allergeni è disponibile alla cassa. per qualsiasi dubbio ed esigenza rivolgersi al personale di sala.
*Alcuni prodotti, in base al mercato, potrebbero essere congelati.
Coperto 3€

PRENOTAZIONI PRANZI, CENE, EVENTI +39 370 327 1843 | ristorante@bertinelli.it
PRENOTAZIONI VISITE GUIDATE CASEIFICIO, DEGUSTAZIONI www.bertinelli.it