

NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE

Menù Cestino

Crescentine e Tigelle

con Affettati misti

sottaceti misti, squacquerone, pesto, nutella e marmellata

€ 15.00 a porzione

Menù Rustico

Tris di Primi piatti di Stagione (vedi pagina PRIMI)

*

Crescentine e Tigelle

con Affettati misti

sottaceti misti, squacquerone, pesto e nutella

Caffè

€ 23.00 a porzione (minimo 2 persone)

Menù Parco

Antipasto della Casa

con bocconcini di crescentine, tigelle, prosciutto, salame, mortadella a cubetti, scaglie di grana e sottolio e squacquerone

*

Grigliata mista di carne

con controfiletto, capocollo, salsiccia e puntine

Contorno di Verdure alla griglia e Patate fritte. Caffè

€ 24.00 a porzione (minimo 2 persone)

Menù Ciliegi

Tris di Primi piatti di Stagione (vedi pagina PRIMI)

*

Crescentine e Tigelle

con affettati, sottaceti e squacquerone

Grigliata mista di carne

con controfiletto, capocollo, salsiccia, puntine

Contorno di Patate fritte

Caffè

€ 25.00 a porzione (minimo 2 persone)

ANTIPASTI

Antipasto della casa € 7.50
con crescentine, crudo, salame, grana, mortadella e sottolio

*

Crostino caldo dei Ciliegi € 6.50
con funghi, zucchine, pomodoro e parmigiano

*

Insalata Caprese di Bufala € 7.50
con pomodori, bocconcini di bufala e olive liguri

*

Crostino alla Stracciatella € 7.00
con Acciughe e pomodorino

*

Tartare di Manzo € 9.00
con Cipolle caramellate

*

Parmigiana di Melanzane € 8.50
con Burratina di Puglia

*

Fiori di Zucchine Fritti € 6.50

*

Prosciutto Crudo con carciofini rustici € 6.50
con mandorline di crescentina

*

Tortino tiepido al parmigiano e speck € 7.00
con gel alla mela verde

Coperto 2,00 €

* **N.B. ALLERGENI:** "Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio"

N.B.: a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati ***SURGELATI O CONGELATI**

PRIMI PIATTI

Tris di Stagione €12.00

Tagliatelle al Prosciutto € 9.50

Ravioli alle punte di Asparagi Verdi € 10.00

Strozzapreti allo Speck e Zucchine € 10.00

*

Tortellini in Brodo € 11.00

Tortellini alla Panna € 10.00

*

Crespella Gratinata agli Asparagi € 11.00

Spaghetto alla Chitarra Piccante con Tartare di Gamberi € 12.00

*

Gramigna paglia e fieno alla Salsiccia € 9.50

Scrigni alla Burrata con pomodorini e Basilico € 11.00

*

Tagliatelle alla Bolognese € 9.50

Tagliatelle ai Funghi Porcini € 9.50

*

Risotto alle Punte di Asparagi € 9.50

Risotto alle Fragole € 12.00

*

Tortellone al Gorgonzola e Noci € 10.00

Chicche di Sfoglia ai Funghi Porcini € 10.00

SECONDI PIATTI

Cotoletta alla bolognese	€ 13.00
*	
Straccetti di manzo grana e rucola	€ 12.00
*	
Lombatina di Maialino da latte con Misticanza	€ 12.00
*	
Filetto di manzo Funghi Porcini (g 250)	€ 20.00
*	
Tagliata di manzo all'aceto balsamico (g 300)	€ 14.00
*	
Tagliata di pollo con Caponatina di Verdure	€ 14.00

Grigliata mista di carne:

(controfiletto, capocollo, salsiccia e costoline) a porzione	€ 15.00
*	
Hamburger di Chianina alla griglia con Patate	€ 14.00
*	
Filetto di manzo (g 250)	€ 19.00
*	
Tomahawk alla Griglia con spiedi di verdura (1 kg)	€ 48.00
*	
Fiorentina alla Toscana (minimo g 700)	€ 5.00/l'etto
*	
Costata di manzo alla Griglia (g 400)	€ 16.00
*	
Grigliata di verdure e formaggio	€ 10.00
*	
Petto di pollo alla Griglia	€ 11.00
*	
Castrato alla Griglia	€ 14.00
*	
Paillard di vitello alla Griglia	€ 11.00

Piatto per Bambini

(Cotoletta o Salsiccia con patate)	€ 11.00
------------------------------------	---------

* **N.B. ALLERGENI:** "Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio"

N.B.: a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati ***SURGELATI O CONGELATI**

Piatti Freddi

Carpaccio alla Rucola e Grana € 9.00

*

Carpaccio ai Funghi champignon e Grana € 9.00

*

Bresaola alla Rucola e Grana € 9.00

*

Roast-beef al limone € 8.00

*

Insalata di funghi

(verde, rucola, grana e funghi prataioli) € 7.00

*

Prosciutto e melone *(disponibile in stagione)*

Porzione piccola € 9.00

Porzione grande € 10.00

Contorni

Misto di verdure alla griglia € 5.00

*

Misto di verdure gratinate € 5.00

*

Misto di verdure al vapore € 5.00

*

Misto di verdure griglia e gratinate € 6.00

*

Insalata mista € 3.50

*

Patete Fritte € 4.00

*

Patate rustiche Fritte € 4.50

*

Verdure miste fritte € 6.00

*

Cipolle al forno o in agrodolce € 3.50

* **N.B. ALLERGENI:** "Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio"

N.B.: a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati *SURGELATI O CONGELATI

Le nostre Crescentine e Tigelle

Tigelle	€ 1.20
Crescentine	€ 1.20
Affettati misti	€ 7.00
*	
Prosciutto crudo	€ 6.50
Salame tipo gentile	€ 6.50
Capocollo Stagionato	€ 6.50
Coppa di testa	€ 6.00
Ciccioli campagnoli	€ 6.00
Mortadella	€ 6.50
*	
Sottaceti	€ 2.90
Marmellata e Nutella	€ 2.50
Pesto	€ 1.50

I Nostri Formaggi

Squacquerone	€ 3.50
Squacquerone e rucola	€ 3.50
Grana Padano	€ 4.50
<i>Gorgonzola</i>	€ 4.50
<i>Emmental</i>	€ 4.50
<i>Pecorino dolce</i>	€ 4.50
*	
Tagliere di Formaggi misti	€ 7.00

Menù Cestino

Crescentine e Tigelle

con Affettati misti

sottaceti misti, squacquerone, pesto, nutella e marmellata

€ 15.00 a porzione

*** N.B. ALLERGENI:** "Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio"

N.B.: a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati ***SURGELATI O CONGELATI**

Pizze Classiche

Margherita

(pomodoro e mozzarella) € 6.00

Marinara

(pomodoro, aglio e origano) € 5.00

Capricciosa

(pomodoro e mozzarella, prosciutto, funghi e carciofi) € 8.00

Quattro stagioni

(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi e salsiccia) € 8.00

Quattro formaggi

(pomodoro, mozzarella e formaggi misti) € 7.50

Prosciutto cotto

(pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto) € 7.50

Salsiccia

(pomodoro, mozzarella e salsiccia) € 7.50

Contadina

(pomodoro, mozzarella, salsiccia e cipolla) € 8.00

Funghi

(pomodoro, mozzarella e funghi) € 7.00

Napoli

(pomodoro, mozzarella, acciughe e origano) € 7.00

Romana

(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano) € 7.00

Atomica

(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e uovo) € 7.50

Verdure alla griglia

(pomodoro, mozzarella e verdure alla griglia) € 8.00

Roki

(pomodoro, mozzarella e salame piccante) € 7.50

Calzone

(pomodoro, mozzarella e prosciutto) € 7.50

Porcini

(pomodoro, mozzarella e funghi porcini) € 8.00

Würstel

(pomodoro, mozzarella e würstel) € 7.50

Frutti di mare

(pomodoro, mozzarella e insalata di pesce) € 9.00

Siciliana

(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano e olive nere) € 6.50

Pugliese

(pomodoro, mozzarella, olive nere e cipolla) € 6.50

Piada rossa o bianca € 3.00

Supplementi

Mozzarella di bufala € 3.00 - Mozzarella € 1.50 - Prosciutto crudo € 3.00

*** N.B. ALLERGENI:** "Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio"

N.B.: a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati ***SURGELATI O CONGELATI**

Pizze Special

Ciliegi

(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, salsiccia, würstel, olive, peperoni e salame piccante) € 9.50

Saporita

(pomodoro, mozzarella, speck, grana a scaglie e rucola) € 8.00

Boscaiola

(pomodoro, mozzarella, porcini, scamorza e pancetta) € 9.00

Delizia

(pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla e scaglie di grana) € 8.50

Parmigiana

(pomodoro, mozzarella, melanzane, grana e prosciutto cotto) € 8.50

Valtellina

(pomodoro, mozzarella, bresaola e rucola) € 8.50

Tiramisù Pizza

(pomodoro, mozzarella, Mascarpone Grana Prosciutto Crudo e Aceto Balsamico) € 9.00

Italia

(pomodoro, mozzarella, burrata e rucola) € 9.00

Fumè

(pomodoro, mozzarella, radicchio e scamorza affumicata) € 8.50

Carbonara

(pomodoro, mozzarella, pancetta e uovo) € 8.00

Tirolese

(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck e rucola) € 8.00

Modena

(pomodoro, mozzarella, Salsiccia, cipolla, Grana a Scaglie e Aceto Balsamico) € 8.50

Smile

(pomodoro, mozzarella, salsiccia e patate fritte) € 8.00

Pizze Bianche

Friarelli

(mozzarella, Salsiccia e Friarielli) € 9.00

Saracena

(mozzarella, pomodorini, Grana e basilico) € 8.00

Bologna

(Mozzarella, squacquerone, Mortadella e Pistacchi) € 8.00

Ricca

(mozzarella, pomodorini, porcini e rucola) € 8.50

Ghiotta

(mozzarella, gorgonzola e noci) € 7.50

Montanara

Birre alla spina

Chiara: (WARSTEINER)
piccola € 3.50
media € 4.00
litro € 8.00

Weiss: (PAULANER HEFE-WEIBIER)
Bicchiere € 5.00
Caraffa € 10.00

Birre in bottiglia

Cères € 4.00
Bècks € 4.00
Corona € 4.00
Icnusa € 4.00
Cères Red € 5.00
Weiss € 5.00
Birra senza Glutine € 4.00
Birra analcolica € 4.00

Bibite in lattina

Coca Cola € 3.00
Coca light € 3.00
Coca zero € 3.00
Fanta € 3.00
Sprite € 3.00
Tè limone o pesca € 3.00
Succhi di frutta € 3.00
Acqua Tonica € 3.00

Vini in Caraffa

Pignoletto della casa frizzante
litro € 8.00
1/2 litro € 4.00
1/4 litro € 2.00

Bianco della casa fermo
litro € 7.50
1/2 litro € 4.00
1/4 litro € 2.00

Sangiovese della casa
litro € 7.50
1/2 litro € 4.00
1/4 litro € 2.00

Coca Cola o Fanta alla spina

Boccale medio € 3.50
Boccale piccolo € 3.00
litro € 7.00

Caffetteria

Caffè € 1.60
Decaffeinato € 2.00

Amari	€ 3.00	€ 5.00
Grappe	€ 3.00	€ 5.00
Whisky	€ 3.00	€ 5.00
Rum	€ 3.00	€ 5.00
Limoncello	€ 3.00	
Liquirizia	€ 3.00	
Nocino	€ 3.00	

Acqua Minerale 1 litro € 3.00
Acqua Minerale 1/2 litro € 2.00

Dolci al cucchiaino tradizionali

Mascarpone della Casa
Tiramisù al Caffè
Zuppa Inglese Tradizionale
Crem Caramel alla Vecchia maniera
Tiramisù alle Fragole e Cocco
Crema Catalana agli Amaretti
Panna cotta al Caramello
Profiterole

*

Torta della Nonna ai Pinoli
Torta Foresta Nera Pandispagna Cioccolato
Torta Meringa al Fiordilatte e Gocce di Cioccolato
Torta alla Mousse di Ricotta e Fragole

Prezzo € 4.50

I nostri semifreddi

Semifreddo al Pistacchio con granella di Pistacchio
Semifreddo allo Yogurt e frutti di Bosco
Semifreddo alla Nocciola con Cereali croccanti alla Nutella
Tartufo Nero al Cuore di Panna o Bianco al cuore di Caffè

Prezzo € 4.50

Il gelato artigianale di nostra Produzione

Coppa alla Crema e cioccolato croccante
Coppa al fiordilatte e amarena Fabbri
Gusti vari: Bacio Fragola e Limone

Prezzo € 4.50

Coppa Bimbo agli smarties € 2.00
Sorbetto al caffè o al limone € 2.50

Frutta

Macedonia di Frutta Fresca
Ananas Fresca
Fragole (in Stagione) - Melone (in Stagione) - Cocomero (in Stagione)

Prezzo € 4.50

Vini Bianchi

- Pignoletto frizzante "**PODERE RIOSTO**" € 15.00
Pignoletto fermo superiore "**PODERE RIOSTO**" € 16.00
Chardonnay colli bolognesi "**PODERE RIOSTO**" € 15.00
Pignoletto frizzante "**IL MONTICINO**" € 15.00
Pignoletto classico Fermo "**IL MONTICINO**" € 18.00
Pignoletto frizzante "**AZIENDA AGRICOLA TIZZANO**" € 15.00
Pignoletto fermo superiore "**AZIENDA AGRICOLA TIZZANO**" € 18.00
Pignoletto frizzante "**CA' BELTRAMI**" € 14.00
Pignoletto frizzante "**GAGGIOLI**" € 15.00
Pignoletto frizzante (biologico) "**NUGARETO**" € 18.00
Gewürztraminer MASO WARTH "**MOSER**" € 19.00
Moscato giallo MASO WARTH "**MOSER**" € 19.00
Muller Thurgau MASO WARTH "**MOSER**" € 16.00
Chardonnay MASO WARTH "**MOSER**" € 18.00
Riesling MASO WARTH "**MOSER**" € 17.00
Pinot Grigio "**LUISA**" € 18.00
Friulano "**LUISA**" € 19.00
Sauvignon "**LUISA**" € 19.00
Ribolla "**LUISA**" € 18.00
Prosecco di valdobbiene "**MIONETTO**" € 19.00
Prosecco di valdobbiene "**VAL D'OCA**" € 19.00
Prosecco di valdobbiene "**VALDO**" € 18.00
Franciacorta Saten "**MAJOLINI**" € 28.00
Franciacorta "**BELLAVISTA**" € 44.00
Franciacorta brut "**BERLUCCHI**" € 25.00
Trento doc "**FERRARI**" € 27.00
Trento doc "**ALTEMASI**" € 26.00
Vermentino Liguria "**LVNAE**" € 18.00
Falanghina "**TERRE STREGATE**" € 16.00

Mezze bottiglie

- Pignoletto frizzante (3,75 ml) € 8.00
Falanghina (3,75 ml) € 8.00
Pinot grigio (3,75 ml) € 8.00

Vino al Calice € 5.00

* **N.B. ALLERGENI:** "Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio"

N.B.: a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati ***SURGELATI O CONGELATI**

Vini Rossi

- Cabernet Sauvignon “**PODERE RIOSTO**” € 18.00
Barbera Frizzante colli Bolognesi “**PODERE RIOSTO**” € 16.00
Barbera Fermo colli Bolognesi “**PODERE RIOSTO**” € 18.00
Merlot “**PODERE RIOSTO**” € 16.00
Bolognino (Cabernet Sauvignon) Rosso fermo “**IL MONTICINO**” € 18.00
Barbera Frizzante colli Bolognesi “**IL MONTICINO**” € 16.00
Bolognino rosso Cabernet Sauvignon riserva “**IL MONTICINO**” € 20.00
Barbera fermo colli Bolognesi riserva “**IL MONTICINO**” € 21.00
Cabernet Sauvignon “**CA' BELTRAMI**” € 15.50
Cabernet Sauvignon “**AZIENDA AGRICOLA TIZZANO**” € 18.00
Barbera Frizzante colli Bolognesi “**AZIENDA AGRICOLA TIZZANO**” € 16.00
Sangiovese di Romagna superiore “**UMBERTO CESARI**” € 18.00
Sangiovese di Romagna “**PRIME ROCCHIE**” € 15.00
Lambrusco Secco di Castelvetro “**BORGIO DEI CONTRARI**” € 13.50
Lambrusco Amabile di Castelvetro “**QUATTRO VILLE**” € 13.50
Lambrusco il Campanone “**LOMBARDI**” € 14.00
Lambrusco Otello “**CECI**” € 17.00
Teroldego Rotaliano “**FORADORI**” € 21.00
Teroldego igt vigneti delle Dolomiti MASO WARTH “**MOSER**” € 18.00
Barolo “**PRUNOTTO**” € 39.00
Rosso di Montepulciano “**MASCIARELLI**” € 21.00
Rosso di Montalcino “**CAPARZO**” € 22.00
Brunello di Montalcino “**CAPARZO**” € 46.00
Chianti “**FRESCOBALDI**” € 18.00
Bonarda “**GIORGI**” € 18.00
Refosco “**LUISA**” € 19.00
Primitivo di Manduria PAPAIE ORO “**VARVAGIONE**” € 24.00

Mezze bottiglie

- Sangiovese (3,75 ml) € 9.00
Lambrusco (3,75 ml) € 8.00
Chianti (3,75 ml) € 8.00

Vini Rosè

- For You rosè brut “**PODERE RIOSTO**” € 18.00
Prosecco Rose millesimato “**SALA**” € 18.00

Vino al Calice € 5.00

* **N.B. ALLERGENI:** “Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al PERSONALE di Servizio”

N.B.: a seconda delle disponibilità di mercato, per le preparazioni possono essere utilizzati ***SURGELATI O CONGELATI**



Chiuso per Turno:
il Lunedì sera e Martedì

Gradita la Prenotazione allo

☎ 051-750759

☎ 051- 750412

Siamo a Vostra Disposizione per:
Menù Personalizzati eventi,
Cerimonie, Cene Aziendali e Compleanni.

🌐 www.parcodeiciliegi.it

✉ info@parcodeiciliegi.it

Seguici su:

