

## **NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE**

### **Menù Cestino**

#### **Crescentine e Tigelle**

*con Affettati misti*

*sottaceti misti, squacquerone, pesto, nutella e marmellata*

**€ 16.00 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*

**€ 24.00 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.**

**€ 25.00 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**

**€ 26.00 a porzione (minimo 2 persone)**

## ANTIPASTI

Antipasto della casa € 8.00  
*con crescentine, crudo, salame, grana, mortadella e sottolio*

\*

Crostino caldo dei Ciliegi € 7.00  
*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 del Cantabrico e concassè di pomodoro*

\*

Tartare di Manzo € 9.00  
*con Cipolle caramellate*

\*

Girello di Vitello con Salsa Tonnata € 10.00  
*cotto a bassa temperatura*

\*

Fiori di Zucchine Fritti € 6.50

\*

Prosciutto Crudo con carciofini rustici € 6.50  
*con mandorline di crescentina*

\*

Piatto Freddo Estivo € 12.00  
*con Prosciutto Melone, Bufala, Olive e Carciofi*

**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 €13.00 (minimo 2 persone)

Scrigni alla Burrata con pomodorini e basilico € 12.00

Strozzapreti allo Speck Rucola e Noci € 10.00

Tagliatelle alla Bolognese € 11.00

\*

Tortellini in Brodo € 13.00

Tortellini alla Panna € 12.00

\*

Tagliatelle alla Bolognese € 11.00

Tagliatelle ai Funghi Porcini € 11.00

\*

Spaghetto alla Chitarra alla Norma (melanzane e Ricotta) € 11.00

Spaghetto alla Chitarra Piccante con Tartare di Gamberi € 12.00

\*

Tortellone al Burro e Salvia € 12.00

Raviolo allo Squacquerone e erbe alla Romagnola € 12.00

\*

Chicche di Sfoglia ai Funghi Porcini € 12.00

Tagliatelle ai Funghi Porcini € 11.00

\*

Risotto alle Punte di Asparagi € 11.00

Risotto alla Pesca con Tartare di Gamberi € 12.00

\*

Gramigna Paglia e Fieno alla Salsiccia € 11.00

## SECONDI PIATTI

Cotoletta alla bolognese € 14.00

\*

Bocconcini di manzo allo Zenzero in Agrodolce € 14.00

\*

Filetto di manzo all'aceto Balsamico (g 250) € 22.00

\*

Tagliata di Manzo con grana, rucola e Pomodorino (g 300) € 15.50

\*

Tomahawk alla Griglia *(consigliato x due persone)* € 48.00  
*con spiedi di verdura e Patate fritte (g1000)*

\*

Galletto Amburghese agli Aromi dell'orto € 15.00

### Grigliata mista di carne:

(controfiletto, capocollo, salsiccia e costoline) a porzione € 16.00

\*

Hamburger di Chianina alla griglia con Patate € 15.00

\*

Filetto di manzo (g 250) € 20.00

\*

Fiorentina alla Toscana (minimo g 700) € 5.00/l'etto

\*

Costata di manzo alla Griglia (g 400) € 17.00

\*

Paillard di vitello alla Griglia € 12.00

\*

Petto di pollo alla Griglia € 12.00

\*

Castrato alla Griglia € 15.00

\*

Grigliata di verdure e formaggio € 10.00

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 € 10.00

\*

Carpaccio ai Funghi champignon e Grana € 10.00

\*

Bresaola alla Rucola e Grana € 10.00

\*

Roast-beef al limone € 10.00

\*

Insalata di funghi

(verde, rucola, grana e funghi prataioli) € 8.00

\*

Prosciutto e melone (disponibile in stagione)

Porzione piccola € 10.00

Porzione grande € 12.00

## Contorni

Misto di verdure alla griglia € 5.00

\*

Misto di verdure gratinate € 5.00

\*

Misto di verdure al vapore € 4.00

\*

Misto di verdure griglia e gratinate € 6.00

\*

Insalata mista € 3.50

\*

Patete Fritte € 4.50

\*

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	€ 1.30
Crescentine	€ 1.30
Affettati misti	€ 8.00
*	
Prosciutto crudo	€ 7.00
Salame tipo gentile	€ 7.00
Capocollo Stagionato	€ 7.00
Coppa di testa	€ 6.50
Ciccioli campagnoli	€ 6.50
Mortadella	€ 7.00
*	
Sottaceti	€ 3.00
Marmellata e Nutella	€ 3.00
Pesto	€ 2.00

## **I Nostri Formaggi**

Squacquerone	€ 4.00
Squacquerone e rucola	€ 4.00
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*

*€ 16.00 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) € 8.50*

**Quattro stagioni**

*(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi e salsiccia) € 8.50*

**Quattro formaggi**

*(pomodoro, mozzarella e formaggi misti) € 7.50*

**Prosciutto cotto**

*(pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto) € 8.00*

**Salsiccia**

*(pomodoro, mozzarella e salsiccia) € 8.50*

**Contadina**

*(pomodoro, mozzarella, salsiccia e cipolla) € 8.50*

**Funghi**

*(pomodoro, mozzarella e funghi) € 7.50*

**Napoli**

*(pomodoro, mozzarella, acciughe e origano) € 7.50*

**Romana**

*(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano) € 7.50*

**Atomica**

*(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e uovo) € 8.00*

**Verdure alla griglia**

*(pomodoro, mozzarella e verdure alla griglia) € 8.50*

**Roki**

*(pomodoro, mozzarella e salame piccante) € 8.50*

**Calzone**

*(pomodoro, mozzarella e prosciutto) € 8.50*

**Porcini**

*(pomodoro, mozzarella e funghi porcini) € 9.00*

**Würstel**

*(pomodoro, mozzarella e würstel) € 8.50*

**Frutti di mare**

*(pomodoro, mozzarella e insalata di pesce) € 9.00*

**Siciliana**

*(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano e olive nere) € 7.50*

**Pugliese**

*(pomodoro, mozzarella, olive nere e cipolla) € 7.00*

**Piada rossa o bianca € 3.50**

## **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) € 10.00*

### **Saporita**

*(pomodoro, mozzarella, speck, grana a scaglie e rucola) € 9.00*

### **Boscaiola**

*(pomodoro, mozzarella, porcini, scamorza e pancetta) € 9.50*

### **Delizia**

*(pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla e scaglie di grana) € 9.00*

### **Parmigiana**

*(pomodoro, mozzarella, melanzane, grana e prosciutto cotto) € 9.00*

### **Valtellina**

*(pomodoro, mozzarella, bresaola e rucola) € 9.00*

### **Tiramisù Pizza**

*(pomodoro, mozzarella, Mascarpone Grana Prosciutto Crudo e Aceto Balsamico) € 10.00*

### **Italia**

*(pomodoro, mozzarella, burrata e rucola) € 10.00*

### **Fumè**

*(pomodoro, mozzarella, radicchio e scamorza affumicata) € 9.00*

### **Carbonara**

*(pomodoro, mozzarella, pancetta e uovo) € 8.50*

### **Tirolese**

*(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck e rucola) € 8.50*

### **Modena**

*(pomodoro, mozzarella, Salsiccia, cipolla, Grana a Scaglie e Aceto Balsamico) € 9.50*

### **Smile**

*(pomodoro, mozzarella, salsiccia e patate fritte) € 8.50*

## **Pizze Bianche**

### **Friarelli**

*(mozzarella, Salsiccia e Friarielli) € 9.50*

### **Saracena**

*(mozzarella, pomodorini, Grana e basilico) € 8.50*

### **Bologna**

*(Mozzarella, squacquerone, Mortadella e Pistacchi) € 9.00*

### **Ricca**

*(mozzarella, pomodorini, porcini e rucola) € 9.50*

### **Ghiotta**

*(mozzarella, gorgonzola e noci) € 8.00*

### **Montanara**

*(mozzarella, Tomino, noci, radicchio e bresaola) € 10.00*

**\* 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**



## **Dolci al cucchiaino tradizionali**

Mascarpone della Casa  
Tiramisù al Caffè  
Zuppa Inglese Tradizionale  
Crem Caramel alla Vecchia maniera  
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 € 5.00*

## **I nostri semifreddi**

Semifreddo al Pistacchio con granella di Pistacchio  
Semifreddo allo Yogurt e frutti di Bosco  
Semifreddo alla Nocciola Variegato al Cioccolato  
Semifreddo alla Vaniglia con Croccante all'Amarena  
Tartufo Nero al Cuore di Panna o Bianco al cuore di Caffè

*Prezzo € 5.00*

## **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 € 5.00*

Coppa Bimbo agli smarties € 2.50  
Sorbetto al caffè o al limone € 3.00

## **Frutta**

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

*Prezzo € 5.00*

### **Birre alla spina**

Chiara: (WARSTEINER)  
piccola € 4.00  
media € 5.00  
litro € 10.00

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 € 3.50  
Coca light € 3.50  
Coca zero € 3.50  
Fanta € 3.50  
Sprite € 3.50  
Tè limone o pesca € 3.50  
Succhi di frutta € 3.50  
Acqua Tonica € 3.50

### **Vini in Caraffa**

Pignoletto della casa frizzante  
litro € 9.00  
1/2 litro € 4.50  
1/4 litro € 2.50

Bianco della casa fermo

litro € 9.00  
1/2 litro € 4.50  
1/4 litro € 2.50

Sangiovese della casa

litro € 9.00  
1/2 litro € 4.50  
1/4 litro € 2.50

### **Coca Cola o Fanta alla spina**

Boccale medio € 4.00  
Boccale piccolo € 3.50  
litro € 8.00

### **Caffetteria**

Caffè € 2.00  
Decaffeinato € 2.00  
Caffè d'orzo € 2.00  
Ginseng € 2.00

Amari	€ 3.50	€ 5.00
Grappe	€ 3.50	€ 5.00
Whisky	€ 3.50	€ 5.00
Rum	€ 3.50	€ 5.00
Limoncello	€ 3.50	
Liquirizia	€ 3.50	
Nocino	€ 3.50	

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

## VINI BIANCHI

### EMILIA ROMAGNA

PIGNOLETTO FRIZZANTE	<b>Podere Riosto</b>	€ 17.00
PIGNOLETTO FERMO Superiore	<b>Podere Riosto</b>	€ 18.00
PIGNOLETTO FRIZZANTE	<b>Monticino</b> (biologico)	€ 17.00
PIGNOLETTO FERMO	<b>Monticino</b> (biologico)	€ 19.00
PIGNOLETTO FRIZZANTE	<b>Tizzano</b>	€ 17.00
PIGNOLETTO FERMO Superiore	<b>Tizzano</b>	€ 19.00
PIGNOLETTO FRIZZANTE	<b>Ca'Beltrami</b>	€ 15.00
PIGNOLETTO FRIZZANTE	<b>Gaggioli</b>	€ 16.00

### TRENTINO

GEWURZTRAMINER DOC	<b>Moser</b>	€ 19.00
MOSCATO GIALLO IGT	<b>Moser</b>	€ 19.00
MULLER THURGAU IGT	<b>Moser</b>	€ 17.00
RIESLING DOC	<b>Moser</b>	€ 17.00

### FRIULI VENEZIA GIULIA

PINOT GRIGIO DOC	<b>Luisa</b>	€ 19.00
FRIULANO	<b>Luisa</b>	€ 20.00
SAUVIGNON	<b>Luisa</b>	€ 20.00
RIBOLLA	<b>Luisa</b>	€ 19.00
CHARDONNAY	<b>Luisa</b>	€ 19.00

### LIGURIA

VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC	<b>lunae</b>	€ 18.00
------------------------------	--------------	---------

### ABRUZZO

PASSERINA BAKA'N	<b>cantine due torri</b>	€ 17.00
------------------	--------------------------	---------

### CAMPAGNA

FALANGHINA DEL SANNIO SVELATO DOP	<b>Terre Stregate</b>	€ 17.00
-----------------------------------	-----------------------	---------

### VINI SPUMANTI E BRUT

PROSECCO VALDOBBIADENE Superiore DOCG	<b>Mionetto</b>	€ 19.00
PROSECCO VALDOBBIADENE Extra dry DOCG	<b>val d'Oca</b>	€ 19.00
PROSECCO VALDOBBIADENE Superiore DOCG	<b>Valdo</b>	€ 18.00
TRENTO BRUT DOC	<b>FERRARI</b>	€ 27.00
TRENTO BRUT DOC	<b>ALTEMASI</b>	€ 19.00
FRANCIACORTA BRUT CUVÉE IMPERIALE	<b>BERLUCCHI</b>	€ 25.00
FRANCIACORTA SATEN	<b>MAIOLINI</b>	€ 32.00
FRANCIACORTA BRUT GRAN CUVÉE	<b>BELLAVISTA</b>	€ 44.00
ROSE' BRUT FOR YOU	<b>Podere Riosto</b>	€ 18.00

<b>MEZZE BOTTIGLIE 3.75 ml</b>	€ 10.00
--------------------------------	---------

<b>VINO AL CALICE</b>	€ 4.00
-----------------------	--------

<b>CARAFFA PIGNOLETTO FRIZZANTE</b>	¼ lt € 2.50	½ € 4.50	1 lt € 9.00
<b>CARAFFA BIANCO FERMO</b>	¼ lt € 2.50	½ € 4.50	1 lt € 9.00

## VINI ROSSI

### EMILIA ROMAGNA

SANGIOVESE	<b>Prime Rocche</b>	€ 15.00
SANGIOVESE Superiore	<b>Cesari</b>	€ 18.00
SANGIOVESE	<b>Riserva Cesari</b>	€ 22.00
CABERNET SAUVIGNON	<b>Podere Riosto</b>	€ 19.00
BARBERA FERMO	<b>Podere Riosto</b>	€ 19.00
BARBERA FRIZZANTE	<b>Podere Riosto</b>	€ 17.00
MELOT	<b>Podere Riosto</b>	€ 17.00
CABERNET SAUVIGNON	<b>Tizzano</b>	€ 19.00
BARBERA FRIZZANTE	<b>Tizzano</b>	€ 17.00
CABERNET SAUVIGNON	<b>Ca'Beltrami</b>	€ 16.00
CABERNET SAUVIGNON	<b>Gaggioli</b>	€ 19.00
MERLOT	<b>Gaggioli</b>	€ 17.00
BOLOGNINO FRIZZANTE	<b>Monticino</b>	€ 17.00
BOLOGNINO FERMO	<b>Monticino</b>	€ 19.00
BOLOGNINO FERMO (cabernet)	<b>Riserva</b>	€ 22.00
BARBERA FERMO	<b>Riserva</b>	€ 23.00
LAMBRUSCO SECCO DI CASTELVETRO	<b>Borgo dei contrari</b>	€ 15.00
LAMBRUSCO AMABILE DI CASTELVETRO	<b>Righi</b>	€ 15.00
LAMBRUSCO IL CAMPANONE	<b>Lombardi</b>	€ 14.00
LAMBRUSCO OTELLO	<b>CECI</b>	€ 18.00

### TRENTINO

LAGREIN	<b>Moser</b>	€ 18.00
TEROLDEGO IGT	<b>Moser</b>	€ 19.00
TEROLDEGO ROTALIANO	<b>FORADORI</b>	€ 24.00

### FRIULI VENEZIA GIULIA

REFOSCO	<b>Luisa</b>	€ 20.00
---------	--------------	---------

### PIEMONTE

BAROLO	<b>MANZONE</b>	€ 45.00
--------	----------------	---------

### TOSCANA

CHIANTI CASTIGLIONI	<b>Frescobaldi</b>	€ 18.00
ROSSO DI MONTALCINO	<b>Caparzo</b>	€ 22.00
BRUNELLO DI MONTALCINO	<b>Caparzo</b>	€ 47.00

### ABRUZZO

ROSSO DI MONTEPULCIANO	<b>Masciarelli</b>	€ 21.00
------------------------	--------------------	---------

### PUGLIA

PAPALE ORO PRIMITIVO DI MANDURIA	<b>Varaglione</b>	€ 25.00
----------------------------------	-------------------	---------

### MEZZE BOTTIGLIE 3.75 ml

<b>VINO AL CALICE</b>		€ 10.00
-----------------------	--	---------

		€ 4.00
--	--	--------

<b>CARAFFA SANGIOVESE DI ROMAGNA</b>	<b>¼ lt 2.50</b>	<b>½ 4.50</b>	<b>1 lt 9.00</b>
--------------------------------------	------------------	---------------	------------------



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](http://www.parcodeiciliegi.it)

✉ [info@parcodeiciliegi.it](mailto:info@parcodeiciliegi.it)

Seguici su:

