



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

€ 25.00 **a persona** (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.

€ 26.00 **a persona** (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

€ 27.00 **a persona** (minimo 2 persone)

* **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**



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 € 8.00
con pomodori, bocconcini di bufala e olive liguri

*

Crostino alla Stracciatella € 7.50
con Facciuga e petali di Crudo

*

Tortino di Carciofo € 8.50
con Fonduta alla Robiola

*

Prosciutto Crudo con carciofini rustici e bocconcini di Bufala € 9.50
con mandorline di crescentina

*

Tartare di Manzo € 9.50
con Cipolle caramellate, Senape e Salsa Cheddar

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 cad. €13.00 (minimo 2 persone)

Gramigna alla Salsiccia € 11.00
Strigoli con Prosciutto e Rucola € 11.00
Tortellone al Gorgonzola e Noci € 12.00

*

Tortellini in Brodo € 13.00
Tortellini alla Panna € 12.00

*

Pappardelle al Ragù di Capriolo € 12.00

*

Tortelloni ai Carciofi gratinati con Taleggio € 13.00

*

Chicche di Sfoglia ai Funghi Porcini € 12.00

*

Cofanetti di Pesce Spada al Profumo di Lime € 12.00

*

Risotto ai cuori di Carciofi € 12.00

*

Strozzapreti allo Speck, Rucola e Noci € 11.00

*

Tagliatelle alla Bolognese € 11.00

*

Tagliatelle ai Funghi Porcini € 11.00

*

Passatelli in Brodo € 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



SECONDI PIATTI

Cotoletta alla bolognese € 16.00
*

Capriolo in Umido con chicche di Polenta dorate € 16.00
*

Guancette Brasate al Cabernet Con tortino di Patate € 18.00
*

Tagliata di Manzo ai Carciofi (gr.300) € 18.50
*

Filetto di manzo all'aceto Balsamico (gr.250) € 23.00

Grigliata mista di carne:

(controfiletto, capocollo, salsiccia e costoline) a porzione € 18.00
*

Hamburger di Chianina alla griglia con Patate € 19.00
*

Filetto di manzo (**g 250**) € 22.00
*

Fiorentina alla Toscana (**minimo g 800**) € 5.00/l'etto
*

Costata di manzo alla Griglia (**g 400**) € 20.00
*

Grigliata di verdure e formaggio € 10.00
*

Petto di pollo alla Griglia € 15.00
*

Castrato alla Griglia € 18.00
*

Paillard di vitello alla Griglia € 15.00

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

*

Patate 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
Gorgonzola	€ 4.50
Emmental	€ 4.50
Pecorino dolce	€ 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 cucchiaio 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 Noccia 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

* **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**

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

* **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 BIANCHI

EMILIA ROMAGNA

PIGNOLETTO FRIZZANTE	Guidotti	€ 17.00
PIGNOLETTO FRIZZANTE	Podere Riosto	€ 19.00
PIGNOLETTO FERMO Superiore	Podere Riosto	€ 20.00
PIGNOLETTO FRIZZANTE	Tizzano	€ 18.00
PIGNOLETTO FERMO Superiore	Tizzano	€ 20.00
PIGNOLETTO FRIZZANTE	VALLONA (VIVACE)	€ 18.00
PIGNOLETTO FRIZZANTE	Gaggioli	€ 18.00
PIGNOLETTO FRIZZANTE	Ca'Beltrami	€ 17.00
PIGNOLETTO FRIZZANTE	Montevecchio Isolani	€ 21.00
PIGNOLETTO FRIZZANTE	Monticino (biologico)	€ 18.00
PIGNOLETTO FERMO	Monticino (biologico)	€ 20.00
SAUVIGNON SPUNGOLA	Corte d'Aibo (biologico)	€ 22.00
CHARDONNAY	Corte d'Aibo (biologico)	€ 22.00

TRENTINO

GEWURZTRAMINER DOC	Moser	€ 21.00
MOSCATO GIALLO IGT	Moser	€ 19.00
MULLER THURGAU IGT	Moser	€ 18.00
RIESLING DOC	Meran	€ 21.00

FRIULI VENEZIA GIULIA

PINOT GRIGIO DOC	Luisa	€ 20.00
FRIULANO	Luisa	€ 21.00
SAUVIGNON	Luisa	€ 22.00
RIBOLLA	Luisa	€ 22.00
CHARDONNAY	Luisa	€ 20.00

LIGURIA

VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC	lunae	€ 20.00
------------------------------	-------	---------

ABRUZZO

PASSERINA BAKA'N	cantine due torri	€ 18.00
------------------	-------------------	---------

CAMPAGNA

FALANGHINA DEL SANNIO SVELATO DOP Terre Stregate		€ 18.00
--	--	---------

VINI SPUMANTI E BRUT

PROSECCO VALDOBBIADENE Superiore DOCG	Mionetto	€ 20.00
PROSECCO VALDOBBIADENE Extra dry DOCG	val d'Oca	€ 20.00
PROSECCO VALDOBBIADENE Superiore DOCG	Valdo	€ 19.00
PROSECCO VALDOBBIADENE Superiore DOCG	FOSS MARAY	€ 23.00

TRENTO BRUT DOC	FERRARI	€ 27.00
TRENTO BRUT DOC	ALTEMASI	€ 21.00
FRANCIACORTA BRUT CUVEE IMPERIALE	BERLUCCHI	€ 25.00
FRANCIACORTA SATEN	MAIOLINI	€ 34.00
FRANCIACORTA BRUT GRAN CUVEE	BELLAVISTA	€ 47.00
ROSE' BRUT FOR YOU	Podere Riosto	0€ 19.00

MEZZE BOTTIGLIE 3.75 ML

PROSCHECCO	3.75 ml	CORNER	€ 11.00
PIGNOLETTO	3.75 ml	GAGGIOLI	€ 11.00
FALANGHINA	3.75 ml	LA GUARDIENSE	€ 11.00
RIBOLLA GIALLA COLLIO	3.75 ml	PIGMIN	

VINO AL CALICE

CARAFFA PIGNOLETTO FRIZZANTE	1/4 lt € 2.50	- ½ € 4.50	lt	- 1 lt	€ 9.00
CARAFFA BIANCO FERMO	1/4 lt € 2.50	- ½ € 4.50	lt	- 1 lt	€ 9.00

VINI ROSSI

EMILIA ROMAGNA

SANGIOVESE
SANGIOVESE Superiore
SANGIOVESE

Prime Rocche	€ 16.00
Cesari	€ 19.00
Riserva Cesari	€ 22.00

ROSSO BOLOGNA
ROSSO BOLOGNA

Guidotti	€ 18.00
Vallona	€ 20.00

CABERNET SAUVIGNON
BARBERA FERMO
BARBERA FRIZZANTE
MERLOT

Podere Riosto	€ 20.00
Podere Riosto	€ 20.00
Podere Riosto	€ 18.00
Podere Riosto	€ 18.00

CABERNET SAUVIGNON
BARBERA FRIZZANTE
CABERNET SAUVIGNON
CABERNET SAUVIGNON
MERLOT

Tizzano	€ 20.00
Tizzano	€ 18.00
Ca'Beltrami	€ 18.00
Gaggioli	€ 19.00
Gaggioli	€ 18.00

BOLOGNINO FRIZZANTE
BOLOGNINO FERMO
BOLOGNINO FERMO (cabernet)
BARBERA FERMO

Monticino	€ 18.00
Monticino	€ 20.00
Monticino Riserva	€ 24.00
Monticino Riserva	€ 25.00

LAMBRUSCO SECCO DI CASTELVETRO
LAMBRUSCO AMABILE
LAMBRUSCO IL CAMPANONE
LAMBRUSCO **OTELLO**

Borgo dei contrari	€ 16.00
Lombardi	€ 16.00
CECI	€ 15.00
	€ 19.00

TRENTINO

LAGREIN
TEROLDEGO IGT
TEROLDEGO ROTALIANO
LAGREIN

Moser	€ 19.00
Aldeno	€ 22.00
FORADORI	€ 24.00
Meran	€ 20.00

FRIULI VENEZIA GIULIA

REFOSCO
VENETO
RIPASSO VALPOLICELLA
PIEMONTE
NEBBIOLO D'ALBA
BAROLO

Luisa	€ 21.00
MONTE DEL FRA'	€ 23.00
PODERI COLLA	€ 22.00
MANZONE	€ 48.00

TOSCANA

CHIANTI CASTIGLIONI
ROSSO DI MONTALCINO
BRUNELLO DI MONTALCINO

Frescobaldi	€ 18.00
Caparzo	€ 24.00
Caparzo	€ 47.00

ABRUZZO

ROSSO DI MONTEPULCIANO

Masciarelli	€ 21.00
--------------------	---------

PUGLIA

PAPALE ORO PRIMITIVO DI MANDURIA

Varaglione	€ 27.00
-------------------	---------

MEZZE BOTTIGLIE 3.75 ml

CHIANTI SUPERIORE 3.75 ML	€ 13.00
SANGIOVESE SUPERIORE 3.75 ML	€ 13.00
LAMBRUSCO OTELLINO 3.75 ML	€ 13.00

VINO AL CALICE

CARAFFA SANGIOVESE DI ROMAGNA	1/4 lt 2.50	€ 4.00
-------------------------------	-------------	--------

1/2 4.50 lt	1 lt 9.00
-------------	-----------



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:

