

## **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 ( <b>g 250</b> )	€ 22.00
*	
Fiorentina alla Toscana ( <b>minimo g 800</b> )	€ 5.00/l'etto
*	
Costata di manzo alla Griglia ( <b>g 400</b> )	€ 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

\*

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
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 Friarelli) € 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*

**\* 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 CUVÉE IMPERIALE	BERLUCCHI	€ 25.00
FRANCIACORTA SATEN	MAIOLINI	€ 34.00
FRANCIACORTA BRUT GRAN CUVÉE	BELLAVISTA	€ 47.00
ROSE' BRUT FOR YOU	Podere Riosto	0€ 19.00

### MEZZE BOTTIGLIE 3.75 ML

PROSCESCO	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

				€ 4.00
CARAFFA PIGNOLETTO FRIZZANTE	¼ lt € 2.50	- ½ € 4.50	lt	- 1 lt € 9.00
CARAFFA BIANCO FERMO	¼ lt € 2.50	- ½ € 4.50	lt	- 1 lt € 9.00

## VINI ROSSI

### EMILIA ROMAGNA

SANGIOVESE	Prime Rocche	€ 16.00
SANGIOVESE Superiore	Cesari	€ 19.00
SANGIOVESE	Riserva Cesari	€ 22.00

ROSSO BOLOGNA	Guidotti	€ 18.00
ROSSO BOLOGNA	Vallona	€ 20.00

CABERNET SAUVIGNON	Podere Riosto	€ 20.00
BARBERA FERMO	Podere Riosto	€ 20.00
BARBERA FRIZZANTE	Podere Riosto	€ 18.00
MERLOT	Podere Riosto	€ 18.00

CABERNET SAUVIGNON	Tizzano	€ 20.00
BARBERA FRIZZANTE	Tizzano	€ 18.00
CABERNET SAUVIGNON	Ca'Beltrami	€ 18.00
CABERNET SAUVIGNON	Gaggioli	€ 19.00
MERLOT	Gaggioli	€ 18.00

BOLOGNINO FRIZZANTE	Monticino	€ 18.00
BOLOGNINO FERMO	Monticino	€ 20.00
BOLOGNINO FERMO (cabernet)	Monticino <u>Riserva</u>	€ 24.00
BARBERA FERMO	Monticino <u>Riserva</u>	€ 25.00

LAMBRUSCO SECCO DI CASTELVETRO	Borgo dei contrari	€ 16.00
LAMBRUSCO AMABILE		€ 16.00
LAMBRUSCO IL CAMPANONE	Lombardi	€ 15.00
LAMBRUSCO <b>OTELLO</b>	CECI	€ 19.00

### TRENTINO

LAGREIN	Moser	€ 19.00
TEROLDEGO IGT	Aldeno	€ 22.00
TEROLDEGO ROTALIANO	FORADORI	€ 24.00
LAGREIN	Meran	€ 20.00

### FRIULI VENEZIA GIULIA

REFOSCO	Luisa	€ 21.00
---------	-------	---------

### VENETO

RIPASSO VALPOLICELLA	MONTE DEL FRA'	€ 23.00
----------------------	----------------	---------

### PIEMONTE

NEBBIOLO D'ALBA	PODERI COLLA	€ 22.00
BAROLO	MANZONE	€ 48.00

### TOSCANA

CHIANTI CASTIGLIONI	Frescobaldi	€ 18.00
ROSSO DI MONTALCINO	Caparzo	€ 24.00
BRUNELLO DI MONTALCINO	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

	€ 4.00		
CARAFFA SANGIOVESE DI ROMAGNA	¼ lt 2.50	½ 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.parcodiciliegi.it](http://www.parcodiciliegi.it)

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

Seguici su:

