

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

*

Tortino ai cuori di Carciofi € 8.00
Con Crema di Parmigiano

*

Polpettine agli Asparagi € 8.00
in Vaso cottura

*

Petali di carne Salada trentina € 9.00
con noci e scaglie di Fossa

*

Prosciutto Crudo con carciofini rustici € 7.50
con mandorline di crescentina

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)

Tagliatelle alla Romagnola con Prosciutto € 11.00

Gramigna Paglia e Fieno alla Salsiccia € 11.00

Tortelli al Radicchio Trevisano € 12.00

*

Tortellini in Brodo € 13.00

Tortellini alla Panna € 12.00

*

Tagliatelle alla Bolognese € 11.00

*

Passatelli Asciutti con Broccoli e Tartare di Salmone € 12.00

*

Tortelloni Gratinati ai Carciofi e Taleggio € 13.00

*

Pappardella al Capriolo € 12.00

*

Strozzapreti allo Speck Rucola e Noci € 11.00

*

Tagliatelle ai Funghi Porcini € 11.00

*

Risotto ai Carciofi e Salsiccia € 12.00

*

Tortellone al Gorgonzola e Noci € 12.00

SECONDI PIATTI

Tagliata di Manzo con Carciofi alla Griglia € 15.00

*

Cotoletta alla bolognese € 14.00

*

Capriolo in Salmi con chicche di Polenta dorate € 14.00

*

Guancette Brasate al Cabernet sauvignon € 14.00
con tortino di Patate

*

Tagliata di Manzo all'aceto Balsamico (g 300) € 15.00

*

Filetto di manzo Funghi Porcini (g 250) € 21.00

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 € 4.00

*

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	€ 1.30
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 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**

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 € 8.50
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

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

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 **"BORGO 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 **"GIORGIO"** € 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:

