

## 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 “**BORGHI 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](http://www.parcodeiciliegi.it)

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

Seguici su:

