



Menu

Ristorante Parma Rotta

Iniziando

Prosciutto di Parma 30 mesi di stagionatura (Ponte Romano)	€ 18,00
Carpaccio di filetto di Angus marinato ed affumicato, gel al lime e sfere di parmigiano croccanti	€ 20,00
I Prestigiosi di Parma sono un assortimento dei salumi più tipici di Parma: prosciutto, culatello, salame, coppa, pancetta	€ 18,00
Culatello D.O.P. 24 mesi di stagionatura (Spigaroli)	€ 20,00
Focaccina di nostra produzione con ricotta montata al limone, pesto e pomodorini confit	€ 18,00
UP! L'idea è mia, il salmone è di Cerati. Cuore di filetto di salmone affumicato, acqua di pomodoro, olio al basilico e cipolla di Tropea in agrodolce	€ 25,00
Tartelletta salata, ratatouille di verdure e fondo vegetale	€ 18,00
Finta ciliegia di foie gras, pan brioche, blue di capra e gel alle amarene	€ 25,00
Lumache Helix Pomatia alla bourguignonne (1/2 dozzina)	€ 17,00
Parmigiano Reggiano 24 mesi (Bertinelli)	€ 7,00

Le nostre paste tutte fatte in casa

Tortelli tipici di Parma con ricotta vaccina ed erbe	€ 17,00
Lasagna classica al ragù di Angus	€ 17,00
Strozzapreti al pomodoro riccio di Parma e basilico	€ 17,00
Risotto "Riserva San Massimo" mantecato al caprino, lime e pepe di Sichuan	€ 18,00
Tagliolino all'uovo alla scapece, stracciatella e chips di zucchine al basilico	€ 18,00
Caramelle ripiene di prosciutto, aceto balsamico invecchiato 30 anni, melone fresco e la sua salsa	€ 18,00

Dalla cucina...

Tartare di filetto di Angus Irlandese	€ 35,00
Controfiletto di cavallo, salse ai tre peperoni, millefoglie di patate e jus di cavallo	€ 30,00
Tomahawk di vitello panato, crocchette di patate alle erbe e maionese al pomodoro	€ 45,00
Punta di vitello ripiena alla parmigiana	€ 25,00

Dalla griglia a brace di legna

Tutte le carni vengono accompagnate da patate arrosto e verdure spadellate

Fiorentina Austriaca € 9,00/ etto	€ 90,00
Fiorentina Piemontese € 9,50/ etto	€ 95,00
Costata di Black Angus € 7.50 all'etto (peso circa 8 etti)	€ 75,00
Tomahawk di Black Angus Irlandese € 9,00/ etto	€ 90,00
Ribeye di Black Angus (350 gr)	€ 40,00
Chateaubriand servito con salsa bernese (minimo x 2 cad € 60,00)	€ 60,00
Filetto di bue Irlanda	€ 40,00
Schiena di bue Irlanda (cottura al sangue), minimo x 2 € 40,00 cad	€ 40,00
Tomahawk di maiale tigrinto azienda Curanatura	€ 55,00
Segreto di Patanegra Iberico	€ 30,00
Tagliata di bue di Angus Irlandese	€ 30,00
Hamburger di Angus irlandese alla brace di legna, pane di nostra produzione, scamorza affumicata, maionese al tabasco e rosti di patate	€ 32,00
Agnello allo scottadito aromatizzato al timo	€ 30,00
Costine di maiale spuntatura di schiena	€ 25,00
Mezzo pollo (Miroglio) al mattone marinato con olio, sale e pepe	€ 25,00
Arrosticciata di carni: pollo, costine di maiale, salsicce, agnello, tagliata di bue, patate arrosto (min x 2 cad € 35,00)	€ 35,00
Coscia d'oca ai due tempi. Al vapore sottovuoto cuoce con il suo grasso, sale, erbe aromatiche e spezie poi finita al forno con patate e cipolle	€ 35,00
Stinco di maiale cotto ai due tempi, al vapore in sottovuoto senza	€ 30,00

aggiunta di grassi solo sale ed erbe aromatiche poi finito in forno
con patate arrosto

Contorni

Pinzimonio di stagione (per ogni coppetta da condimento aggiuntiva € 2,00)	€ 15,00
Verdure alla griglia	€ 8,00

Pasticceria di nostra produzione...

Vasone di gelato alle creme: cioccolato, crema e fior di latte. Mandorle sabbiate, nocciole caramellate, mou salato, meringa e friandises	€ 15,00
"Cocco Bello" Mousse leggera al cocco rivestita di cioccolato fondente, salsa di frutto della passione e gel al lime	€ 12,00
Il nostro affogato al caffè	€ 12,00
Mille veli di sfoglia croccante, mascarpone montato al brandy, chantilly al limone e composta di mango	€ 12,00
Terrina ai tre cioccolati. 1984	€ 12,00
Zuppa inglese (bella forte)	€ 12,00
Ananas marinato con zucchero di canna e cannella, cotto allo spiedo e servito con gelato alla crema e vaniglia	€ 12,00
Gelato fior di latte di nostra produzione con salsa di: cioccolato, fragola, zabaione, spagnola	€ 12,00
Sorbetto al limone con scorze candite (al cucchiaio)	€ 12,00
Torta sbrisolona (autentica mantovana)	€ 12,00