



# Menu

Ristorante Parma Rotta

# Iniziando

Taglio a Mano Prosciutto di Parma 26 mesi di stagionatura (Avvalora)	€ 22,00
Prosciutto di Parma 30 mesi di stagionatura (Ponte Romano)	€ 20,00
I Prestigiosi di Parma sono un assortimento dei salumi più tipici di Parma: prosciutto, culatello, salame, coppa, pancetta	€ 20,00
Culatello DOP 22 mesi di stagionatura	€ 22,00
Focaccina di nostra produzione con asparagi saltati, Marzolino e porri saltati	€ 20,00
Sashimi di filetto di salmone affumicato, olio al basilico, asparagi e finger lime	€ 25,00
Selezione di formaggi	€ 25,00
Torchon di foie gras, mele, pan brioche e polvere di ibisco	€ 28,00
Rognoni di coniglio, scalogno arrosto, taccole, olio all'erba cipollina e jus affumicato	€ 20,00
Lumache Helix Pomatia alla bourguignonne (1/2 dozzina)	€ 17,00
Parmigiano Reggiano 24 mesi (Bertinelli)	€ 8,00

## Le nostre paste tutte fatte in casa

Tortelli tipici di Parma con ricotta vaccina ed erbe	€ 18,00
Lasagna classica al ragù di bue Irlandese	€ 18,00
Tortelli di zucca, mostarda e amaretti	€ 18,00
Risotto "Riserva San Massimo" ai porri fondenti, gorgonzola ed erba cipollina	€ 18,00
Spaghetti alla chitarra alla genovese, coniglio e jus affumicato	€ 18,00
Girelle al prosciutto, salsa allo zafferano, asparagi e pomodorini confit	€ 18,00

## Dalla cucina...

Tartare di filetto Irlandese	€ 36,00
Asparagi alla brace	€ 17,00
Asparagi alla parmigiana	€ 17,00
Coniglio arrosto alle erbe con purè di patate e carotine al forno	€ 32,00
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	€ 36,00
Stinco di maiale cotto ai due tempi, al vapore in sottovuoto senza aggiunta di grassi solo sale ed erbe aromatiche poi finito in forno con patate arrosto	€ 33,00

## Dalla griglia a brace di legna

Tutte le carni vengono accompagnate da patate arrosto e verdure spadellate

Fiorentina Minhota (Portogallo) € 13,00/ etto	€ 130,00
Fiorentina Barrosa (Portogallo) € 13,00/ etto	€ 130,00
Fiorentina Rubia Galizia (Spagna) € 18,00/ etto	€ 180,00
Fiorentina Angus Galizia (Spagna) € 13,00/ etto	€ 130,00
Fiorentina Austriaca € 9,50/ etto	€ 95,00
Fiorentina Piemontese € 10,00/ etto	€ 100,00
Costata di bue Irlandese € 8,00 all'etto (peso circa 8 etti)	€ 64,00
Tomahawk di bue Irlandese € 9,50/ etto	€ 95,00
Ribeye di bue Irlandese (350 gr)	€ 40,00
Chateaubriand servito con salsa bernese (minimo x 2 cad € 65,00)	€ 130,00
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 € 6,00/ etto	€ 60,00
Segreto di Patanegra Iberico	€ 33,00
Tagliata di bue Irlandese	€ 33,00
Hamburger di bue irlandese alla brace di legna, pane di nostra produzione, salsa mornay con asparagi	€ 32,00
Agnello allo scottadito aromatizzato al timo	€ 34,00
Costine di maiale spuntatura di schiena	€ 27,00
Mezzo pollo (Miroglio) al mattone marinato con olio, sale e pepe	€ 27,00
Arrosticciata di carni: pollo, costine di maiale, salsicce,	€ 37,50

agnello, tagliata di bue, patate arrosto (min x 2 cad € 37,50)

## Contorni

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

## Pasticceria di nostra produzione...

E' arrivato il magnifico... IL BABA' con mousse di cioccolato fondente del Vietnam 70% e composta di agrumi	€ 15,00
Armonia di contrasti...Sorbetto ai frutti rossi, cremoso al cioccolato caramelia, crema all'infuso di gelsomino e frutti rossi, crumble croccante	€ 15,00
L'Oscar: il nostro gelato fior di latte accompagnato da salsa al cioccolato e zabaione montato espresso, accompagnato da un croccante di mandorle e mini bigne' farciti con delicata crema diplomatica	€ 18,00
Cocco-Rice: tortino di riso, cocco, crema montata al limone, gel di fragola e fragoline di bosco	€ 15,00
Terrina ai tre cioccolati. 1984	€ 15,00
Zuppa inglese (bella forte)	€ 15,00
Cheese Cake ai frutti di bosco	€ 15,00
Ananas marinato con zucchero di canna e cannella, cotto allo spiedo e servito con gelato alla crema e vaniglia	€ 15,00
Gelato fior di latte di nostra produzione con salsa di: cioccolato, fragola, zabaione, spagnola	€ 15,00
Sorbetto al limone con scorze candite (al cucchiaio)	€ 15,00
Torta sbrisolona (autentica mantovana)	€ 15,00