



Menu

Ristorante Parma Rotta

Iniziando

Prosciutto di Parma 30 mesi di stagionatura (Ponte Romano)	€ 19,00
I Prestigiosi di Parma sono un assortimento dei salumi più tipici di Parma: prosciutto, culatello, salame, coppa, pancetta	€ 19,00
Culatello D.O.P. 24 mesi di stagionatura (Spigaroli)	€ 21,00
UP! L'idea è mia, il salmone è di Cerati. Salmone affumicato con il suo caviale, sedano rapa, foglie di capperi e olio all'erba cipollina	€ 25,00
Selezione di formaggi	€ 25,00
Tarte tatin di mele con scaloppa di foie gras	€ 25,00
Focaccina di nostra produzione con marzolino fuso, asparagi e porri saltati	€ 18,00
Uovo barzotto su nido di agretti, asparagi e fave con spuma di salsa olandese	€ 18,00
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	€ 17,00
Anolini (con stracotto) in brodo di manzo e gallina	€ 18,00
Pasta e fagioli lamon con maltagliati freschi	€ 18,00
Agnolotti di prosciutto saltati con asparagi, pomodori confit e spugnole	€ 18,00
Risotto "Riserva San Massimo " al pomodoro Riccio di Parma con stracciatella, basilico e crumble di frumento tostato	€ 18,00

Dalla cucina...

Tartare di filetto Irlandese	€ 36,00
Trippa alla parmigiana	€ 26,00
Frittura di carciofi in olio sempre fresco	€ 22,00
asparagi alla brace	€ 17,00
Asparagi alla parmigiana	€ 17,00
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	€ 32,00

Dalla griglia a brace di legna

Tutte le carni vengono accompagnate da patate arrosto e verdure spadellate

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	€ 32,00
Tagliata di bue Irlandese	€ 32,00
Agnello allo scottadito aromatizzato al timo	€ 32,00
Costine di maiale spuntatura di schiena	€ 26,00
Mezzo pollo (Miroglio) al mattone marinato con olio, sale e pepe	€ 26,00
Arrosticciata di carni: pollo, costine di maiale, salsicce, agnello, tagliata di bue, patate arrosto (min x 2 cad € 37,50)	€ 37,50
Hamburger di bue irlandese alla brace di legna, pane di nostra produzione, fonduta di pecorino e asparagi saltati	€ 32,00

Contorni

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

Pasticceria di nostra produzione...

L'ECLAIR al cacao. Ganache montata al cioccolato al latte e caramello, croccante di mandorle e wafer su crema di zenzero candito	€ 13,00
"Sotto il cielo stellato", tortino di noci, gelato al caffè' espresso, crema inglese al nocino e cioccolato fondente fuso	€ 13,00
Up and down di creme brulee, cialda di caramello e doppia consistenza di creme brulee	€ 13,00
Terrina ai tre cioccolati. 1984	€ 13,00
Zuppa inglese (bella forte)	€ 13,00
Zabaione caldo in tazza con cioccolato e pasticceria secca	€ 13,00
Ananas marinato con zucchero di canna e cannella, cotto allo spiedo e servito con gelato alla crema e vaniglia	€ 13,00
Gelato fior di latte di nostra produzione con salsa di: cioccolato, fragola, zabaione, spagnola	€ 13,00
Sorbetto al limone con scorze candite (al cucchiaio)	€ 13,00
Torta sbrisolona (autentica mantovana)	€ 13,00
Assortimento di praline	€ 13,00