

DEGUSTERIA



Taglieri

menu

SELEZIONE SILVANO ROMANI

SINGOLI

PROSCIUTTO DI PARMA DOP Stagionatura minima 24 mesi, Prosciuttificio Leporati	€ 13,00
PROSCIUTTO DI PARMA DOP OLTRE 36 MESI Selezione Silvano Romani - tagliato al coltello	€ 15,00
CULATELLO RISERVA ORO Massimo Spigaroli	€ 19,00
SPALLA CRUDA selezione Silvano Romani, stagionatura minima 24 mesi	€ 14,00
SPALLA COTTA DI SAN SECONDO selezione Silvano Romani	€ 11,00

MISTI

	SINGOLO	DOPPIO
BATTISTERO 🍷 Prosciutto di Parma DOP (stagionatura minima 24 mesi, Prosciuttificio Leporati), Culatello Riserva Oro Massimo Spigaroli, strolghino, Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi	€ 16,00	€ 29,00
DUOMO Prosciutto di Parma DOP (stagionatura minima 24 mesi, Prosciuttificio Leporati), pancetta riserva, coppa di Parma IGP, strolghino	€ 14,00	€ 25,00
PILOTTA 🍷 Prosciutto di Parma DOP (stagionatura minima 24 mesi, Prosciuttificio Leporati), salame Felino IGP selezione Silvano Romani, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, caciotta di Parma	€ 15,00	€ 26,00
REGIO 🍷 🍷 Prosciutto di Parma DOP (stagionatura minima 24 mesi, Prosciuttificio Leporati), Culatello Riserva Oro Massimo Spigaroli, salame Felino IGP selezione Silvano Romani, spalla cotta di San Secondo selezione Silvano Romani, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e giardiniera	-	€ 29,00
L'AFFUMICATO 🍷 Prosciutto di Parma DOP (stagionatura minima 24 mesi, Prosciuttificio Leporati), burratina affumicata	€ 13,50	-
VERTICALE DI PARMIGIANO REGGIANO DOP 🍷 24 mesi vacche Rosse, 30 mesi vacca pezzata rossa italiana (biologico, di montagna, prodotto nell'Appennino Reggiano), 60 mesi di vacca frisona.	€ 10,00	
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI ASSORTITI 🍷 🍷 Formaggi freschi ed affinati di piccoli produttori, accompagnati da mostarde di frutta	€ 10,00	
Mozzarella di bufala (campana DOP o Mozzarella di latte di bufala di Battipaglia, secondo disponibilità giornaliera) 🍷	€ 9,00	
Assaggio di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi 🍷	€ 3,00	
Cestino di polenta frita 🌿	€ 3,50	
Gorgonzola al cucchiaino 🍷	€ 4,00	
Giardiniera della casa 🍷	€ 4,50	
Ciccioli	€ 3,50	
Torta frita (solo il Sabato e la Domenica) 🍷 🍷 🌿	€ 3,50	

Cucina

PRIMI

ANOLINI DELLA TRADIZIONE PARMIGIANA IN BRODO 🌿🍷🍷🍷	€ 13,00
Ripieni di stracotto e Parmigiano Reggiano DOP	
ANOLINI ESTIVI 🌿🍷🍷🍷🍷	€ 13,00
Conditi con pesto di rucola, pomodori e crema di ricotta (serviti freddi)	
TORTELLI DI ERBETTA 🌿🍷🍷	€ 13,00
Conditi con burro biologico da latte di vacca rossa reggiana e bruna alpina dell'Az. Agricola La Villa (Urzano - PR) e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi	
TORTELLI DI ZUCCA 🌿🍷🍷	€ 13,00
Conditi con burro biologico da latte di vacca rossa reggiana e bruna alpina dell'Az. Agricola La Villa (Urzano - PR) e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi	
BIS DI TORTELLI (erbetta e zucca) 🌿🍷🍷	€ 13,00
Conditi con burro biologico da latte di vacca rossa reggiana e bruna alpina dell'Az. Agricola La Villa (Urzano - PR) e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi	
TORTELLINI EMILIANI 🌿🍷🍷	€ 13,00
Con fonduta di Parmigiano Reggiano DOP	
TAGLIATELLE AL RAGU' BIANCO DI CORTILE 🌿🍷🍷🍷	€ 13,00
RISOTTO 🌿🍷🐟	€ 13,00
Riso Carnaroli Riserva San Massimo, zucchine, burrata, salsa alle acciughe del Canabrico e pane tostato	
LASAGNE DI CASA ROMANI 🌿🍷🍷🍷	€ 12,00
INSALATA DI RISO O CEREALI	€ 10,00
(a rotazione) per gli allergeni rivolgersi al personale	

SECONDI

TAGLIATA di Rib-eye di manzetta con patate al forno 🍷	€ 22,00
COSTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA 🍷🍷	€ 15,00
con patate al forno e senape al miele	
VITELLO TONNATO con coste saltate 🍷🐟🍷🍷	€ 14,00
ROASTBEEF ALL'INGLESE con sugo tiepido e patate al forno 🌿🍷🐟🍷	€ 14,00
PESTO DI CAVALLO	€ 11,00
POLPETTE DI CAVALLO AL POMODORO 🌿🍷🍷🍷	€ 10,50
SFORMATINO DI PARMIGIANO REGGIANO DOP 🌿🍷🍷	€ 12,00
con crema di cipolla ramata e prosciutto croccante	
PARMIGIANA DI MELANZANE 🌿🍷🍷	€ 11,00

Insalate e contorni

ESTIVA Insalata , pomodori , cetrioli, stracciatella di burrata, olive taggiasche, semi di papavero 🍷	€ 10,00
CONTADINA 🌿🍷🍷🍷🍷	€ 11,00
Insalata, petto di pollo, pomodorini, crostini croccanti, dressing alla senape e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi	
DEGUSTERIA Insalata, pomodorini, Prosciutto di Parma DOP, stracciatella di burrata 🍷	€ 11,00
TONNO Insalata , rucola, filetti di tonno sott'olio, petali di cipolle viola in agrodolce, pomodorini secchi e semi di sesamo 🍷🐟	€ 12,00
INSALATA MISTA	€ 4,50
VERDURE AL FORNO	€ 5,00
COSTE SALTATE	€ 5,00
PATATE AL FORNO 🍷	€ 5,00

Dolci & Caffè

TIRAMISU' DI CASA ROMANI		€ 6,00
ZUPPA INGLESE		€ 6,00
SBRISOLONA E ZABAIONE		€ 6,00
DOLCE DEL GIORNO (per gli allergeni rivolgersi al personale)		€ 6,00
FRUTTA FRESCA		€ 5,00
• CAFFE'		€ 2,00
• ORZO		€ 2,00
• GINSENG		€ 2,00
(• serviti con l'originale Tenerina biologica ferrarese della storica cioccolateria Rizzati)		

Birre e bevande

	75 CL	33 CL
BIRRIFICIO FARNESE Chica Blonde Ale	€ 11,00	€ 5,00
BIRRIFICIO FARNESE Pasha IPA	€ 11,00	€ 5,00
BIRRIFICIO FARNESE Level 0,5 LOW ALCHOL (50cl.)		€ 7,50
MENABREA Premium Lager		€ 4,00
ACQUA Frizzante / Naturale (75cl. / 50cl.)	€ 2,50	€ 2,00
SOFT DRINKS BIOLOGICI PLOSE		€ 3,50
COCA COLA / COCA COLA ZERO		€ 3,00
Coperto		€ 2,00

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SONO IN VENDITA PRESSO
LA PROSCIUTTERIA, VIA FARINI 9/C
E NEI NEGOZI DI SILVANO ROMANI.

silvanoromaniparma.it
shop.silvanoromaniparma.it

LISTA ALLERGENI

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni incrociate. Inoltre gli allergeni indicati si riferiscono agli ingredienti presenti nelle preparazioni. Alcuni prodotti utilizzati possono riportare indicazioni precauzionali del tipo "può contenere tracce di..." per allergie gravi rivolgersi sempre al personale. I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:

 pesce e prodotti a base di pesce	 molluschi e prodotti a base di molluschi	 latte e prodotti a base di latte	 cereali contenenti glutine (frumento salvo diverse indicazioni)	 uova e prodotti a base di uova	 soia e prodotti a base di soia	 anidride solforosa e solfiti	 lupini e prodotti a base di lupini
 crostacei e prodotti a base di crostacei	 arachidi e prodotti a base di arachidi	 senape e prodotti a base di senape	 sedano e prodotti a base di sedano	 piatti preparati con materia prima congelata	 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	 frutta a guscio	

Cantina



LAMBRUSCO & CO

LAMBRUSCO EMILIA IGT SELEZIONE SILVANO ROMANI (PR) Il Lambrusco di casa Romani, dalle colline parmensi, per i piatti della tradizione. Mestri scuro.	€ 13,00
OTELLO EMILIA IGT CANTINE CECI (PR) Maestri pieno, scuro, abboccato e cremoso.	€ 14,50 (37,5cl) € 9,50
CUOR DI LAMBRUSCO EMILIA IGT CARRA (PR) Maestri da macerazione carbonica: fresco, profumato, invitante. Morbido e fruttato.	€ 15,50
I CALANCHI COLLI DI PARMA BIO DOC MONTE DELLE VIGNE (PR) Maestri complesso ed equilibrato. Ricco e intenso, di fiori, frutta e spezie.	€ 19,50
IL MIO LAMBRUSCO EMILIA IGT CAMILLO DONATI (PR) Il maestro della rifermentazione in bottiglia. Scuro, intenso, profondo: il territorio in bottiglia.	€ 22,00
CONCERTO REGGIANO DOC MEDICI ERMETE (RE) Il Lambrusco per eccellenza: scuro e asciutto, ma non troppo. Succoso, goloso.	€ 15,00
POZZOFERRATO LAMBRUSCO REGGIANO DOC STORCHI (RE) Rifermentato in bottiglia naturale come da storica tradizione locale. Vino del cuore.	€ 23,50
RIVE DEI CILIEGI GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC VEZZELLI (MO) Di collina, intenso e cremoso, morbido. Lieve residuo zuccherino.	€ 16,50
RISERVA DEL FONDATORE SORBARA DOC CHIARLI (MO) Chiaro, secco e sapido rifermentato in bottiglia. Succoso e goloso, capolavoro.	€ 17,00
TASSO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC FATTORIA MORETTO (MO) Biologico, fermentazione con lieviti indigeni. Secco e intenso.	€ 19,00

BOLLICINE

MALVASIA EMILIA IGT SELEZIONE SILVANO ROMANI (PR) Metodo Charmat. Leggera, profumata, aromatica. Piacevole e versatile.	€ 13,00
MALVASIA COLLI DI PARMA DOC LAMORETTI (PR) Profumata e varietale: fiori, frutta gialla, mandorla. Scorrevole e gioiosa.	€ 16,50
MAGNO SPUMANTE IGT OINOE (PR) Charmat lungo da Chardonnay e Pinot Bianco. Bella bolla spensierata e easy.	€ 17,50
BRINA COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA DOC ALJANO (RE) Bella Spergola Metodo Charmat dai Colli Reggiani. Pulita, fresca, persistente.	€ 19,00
MALVASIA SPUMANTE BRUT NATURE ALDINI (PR) Non sboccata, con lieviti e fondo. Leggermente macerata. Piena, intensa, ricca, insolita.	€ 21,00
IL MIO MALVASIA EMILIA IGT CAMILLO DONATI (PR) Diversa, insolita, unica, spiazzante e così solare e accogliente. L'estate nel bicchiere.	€ 22,00
GHEVION SPUMANTE DOSAGGIO ZERO METODO CLASSICO GALLOSI (PR) Chardonnay e Pinot Noir non dosato dagli 800m di Preleria, Appennino Parmense. 60 mesi. Fine e minerale.	€ 29,00
PRINCIPESSA SPUMANTE BRUT LURETTA (PC) Chardonnay dai colli piacentini. Fresco, goloso e invitante. Metodo classico, 24 mesi sui lieviti.	€ 29,00
PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA DRY ROCCAT (TV) Metodo Charmat. Floreale e fruttato. 90gg sui lieviti. 16G/L residuo zuccherino.	€ 20,00
TERRE SICILIANE IGT PAS DOSÈ FINA (TP) Chardonnay dai 900m delle montagne siciliane non dosato. Mediterraneo e invitante.	€ 31,00
FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT FACCHETTI (BS) Tutto Chardonnay. 18 mesi in bottiglia. No malolattica. 2,5g/L dosaggio. Classico.	€ 31,00

BOLLICINE

TRENTO BRUT REVI (TN) Piccola azienda, base Chardonnay, acciaio. Scorrevole e piacevole.	€ 36,00
---	---------

BIANCHI FERMI E ROSATI

ACQUAPAZZA COLLI PIACENTINI DOC MALVASIA PODERE PAVOLINI (PC) Malvasia minerale, iodata, verticale e freschissima. Uno Chablis emiliano.	€ 22,00
BUONSENSO SICILIA DOC REGALEALI (PA) Cataratto di montagna: fresco, verticale, minerale, mediterraneo.	€ 22,00
GROPPOLO VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC IL MONTICELLO (SP) Vermentino fresco, leggero, caratteristico, tra Apuane e mare.	€ 21,00
PINOT BIANCO HOFSTÄTTER (BZ) Classico Pinot Bianco altoatesino soffice, avvolgente, di bella mineralità ed equilibrio.	€ 23,00
DAMMIROSE PUGLIA IGT D'ALFONDSO DEL SORDO (FG) Classico rosato pugliese speziato, fresco e goloso, ma con bella struttura.	€ 17,00

ROSSI FERMI

ROMANI EMILIA ROSSO IGT ROMANI (PR) Il rosso di casa Romani: base Cabernet Franc con Barbera. Fresco e sbarazzino, molto versatile	€ 17,00
ROSSO COLLI DI PARMA DOC MONTE DELLE VIGNE (PR) Morbido e fruttato. Strutturato e fresco. Barbera e Bonarda vinificate in acciaio.	€ 20,00 (37,5cl) € 14,00
TERRE DELLA TOSA COLLI PIACENTINI DOC GUTTURNIO LA TOSA (PC) Tannico, terragno, potente. Barbera e Croatina vinificate in acciaio.	€ 20,00
PREDAPPIO ROMAGNA DOC SANGIOVESE NOELIA RICCI (FC) Vinificazione naturale in acciaio: lieviti indigeni, non filtrato. Frutta e fiori, freschissimo e succoso.	€ 23,00
NABUCCO EMILIA IGT MONTE DELLE VIGNE (PR) Piena e intensa, ricca e strutturata. Passaggio in legno. Il rosso di Parma per eccellenza.	€ 35,00
BARBERA D'ALBA DOC ADRIANO (CN) Classica, morbida, rotonda, splendidamente autunnale. Da piccola azienda FIVI.	€ 15,00
LANGHE DOC NEBBIOLO CRISTIAN FERRERO (CN) Baroleggia, decisamente. Affinamento in botte grande, tannico, articolato, profondo e ampio.	€ 26,00
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. POGGIOLINO (FI) Vecchie viti terrazzate in Val di Pesa. Sangiovese in legno grande. Succoso e bello.	€ 24,00
MECZAN ALTO ADIGE DOC HOFSTÄTTER (BZ) Dal bel vigneto di Mazzon. Fruttato, floreale, speziato, varietale. Leggero e leggiadro.	€ 29,00
BOLGHERI DOC CIPRIANA (LI) Azienda storica della denominazione. Splendido Cabernet Sauvignon affinato in botte piccola.	€ 30,00
SP68 ROSSO TERRE SICILIANE IGT ARIANNA OCCHIPINTI (RG) Frappato fresco, naturale. Il vino che ha cambiato la Sicilia.	€ 32,00

DA DESSERT

VINO DEL VOLTA MALVASIA EMILIA PASSITA IGT LA STOPPA (PC) Malvasia sovrarmatura e appassita. Vinificazione naturale in botti. Intenso e complesso.	€ 38,00
MOSCATO EMILIA IGT LAMORETTI (PR) Mosto d'uva parzialmente fermentato. Leggero, solare, estivo, frizzante.	€ 18,00