

## **BARLUMERIA**

- Пармиджано Реджано, выдержанный 24 месяца
- Мясное ассорти: пармская ветчина, выдержанная 24 месяца, кулателло Дзибелло (Zibello Culatello), коппа Пьяченца (Coppa Piacentina), панчетта (Pancetta), салями Фелино (Salami from Felino), спалла котта (spalla cotta)
- Маринованный лосось с цитрусовыми и мятой
- Паста Maccheroncini al Torchio с рагу из кролика
- Тыквенный суп с креветками
- Запеченный сибас с жареным картофелем
- Говядина с розмарином и бальзамиком, подается с картофельным пирогом
- Тирамису

## **PARMA MENU'**

- Мясная тарелка из Пармы и Пьяченцы
- Пармиджано Реджано, выдержанный 24, 30 и 36 месяцев, с медом, бальзамическим уксусом, клюквенным соусом, сырным паштетом и маринованными фруктами
- Кулателло Дзибелло (Culatello di Zibello) с завитками сливочного масла
- Пармская ветчина и Кулателло Дзибелло (PDO Culatello di Zibello) с завитками сливочного масла
- Тальятелле с рагу, Пармидажно Реджано и розмарином
- Домашняя паста тальятелле с Кулателло Дзибелло и топленым маслом
- Домашние пироги и тарты

## **CA'PUCCINO**

- Лазанья традиционная с говяжьим рагу и соусом бешамель
- Паста Паккери со свежими томатами и органическим томатным соусом из Сицилии и бурратой
- Клаб-сэндвич с копченым лососем, авокадо, свежими томатами и салатом латук
- Брауни с шоколадом, лесным орехом, вишневым муссом и глазурью из черного шоколада
- Тирамису – крем из маскарпоне и ванильный бисквит с кофе

## **VILLANO**

- Пармиджано Реджано, выдержанный 24 месяца, и традиционный фруктовый компот
- Традиционное мясное ассорти ANTICA ARDENGA: пармская ветчина, коппа Piacentina, панчетта, салями Strolghino
- Тортеллини с сыром рикотта и шпинатом или картофелем и трюфелем
- Спагетти Карбонара (с беконом и яйцами) – по оригинальному рецепту создателя, шеф-повара Renato Gualandi
- Свиные щечки с соусом из красного вина и жареной полентой
- Тирамису

## **A CASA DI EMILIA**

- Сокровищница семьи Карпанезе: Culatello di Zibello Dallahana PDO, Parma Ham Ruliano, Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP, Salami DOP, Strolghino di Culatello, Parmigiano Reggiano 36 months Red Cows. Подается вместе с паштетом из Пармиджано Реджано PDO, медом акации, бальзамическим уксусом из Модены IGP и клюквенным соусом.
- Паста Граминья с рагу из кулателло