La mia filosofia

Artusi la Salsamenteria è una passione che mi ha portato ad iniziare una selezione di oltre 8 mesi e su oltre 200 fornitori premiati da critici nazionali ed internazionali, unendo le esperienze ed i percorsi gastronomici di Parma e Italiani in un unico luogo.

Il risultato, il coronamento del lavoro di ricerca minuziosa delle eccellenze territoriali del Bel Paese, è un menù unico ed introvabile nel suo genere, degustabile all'interno di palazzo Dalla Rosa Prati, fra le antiche mura della struttura del 1200, o sui tavoli esterni a pochi metri dal Battistero e dal Duomo di Parma.

Mi piace pensare che il nome non sia la sola cosa che condivido con l'esimio Pellegrino Artusi: come il gastronomo descrisse la cucina italiana nel suo "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", anche qui descriviamo le produzioni territoriali che rendono Parma e l'Italia un luogo unico dove da secoli il segreto di bere e mangiare bene passa di generazione in generazione, non in un libro ma attraverso l'esperienza, la qualità ed il servizio.

Ora è arrivato il momento di voltare pagina e... mangiare.

All'interno del ristorante è disponibile lo shop per acquistare i prodotti delle selezioni nei formati preferiti e, per chi non potesse accedere al negozio, è possibile acquistare le nostre eccellenze presso lo shop online

<https://www.artusilasalsamenteria.com/shop-home/>

dal cuore di Parma fino a tutte le tavole del mondo.

Marco Artusi

TABELLA ALLERGENI

Allergene n. 1: Glutine

Allergene n. 2: Crostacei e derivati

Allergene n. 3: Uova e derivati

Allergene n. 4: Pesce e derivati

Allergene n. 5: Arachidi e derivati

Allergene n. 6: Soia e derivati

Allergene n. 7: Latte e derivati

Allergene n. 8: Frutta a guscio e derivati

Allergene n. 9: Sedano e derivati

Allergene n. 10: Senape e derivati

Allergene n. 11: Semi di sesamo e derivati

Allergene n. 12: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂

Allergene n. 13: Lupino e derivati

Allergene n. 14: Molluschi e derivati

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala.

PROPOSTE GOURMET

Le nostre degustazioni Gourmet di Salumi sono 90-100 gr per singola persona.

Le nostre degustazioni di Salumi

IL DUCATO

Culatello di Zibello DOP 18 Mesi Presidio Slow Food Antica Ardenga
Prosciutto Crudo di Parma DOP "Perex Sectum" 24 Mesi Ruliano
Coppa Piacentina DOP "La Regina" La Rocca
Salame Felino Culare IGP "Etichetta Nera" 2 Mesi Cavalier Umberto Boschi
€ 16,00

IL GRANDE DUCATO DOP

Coppa Piacentina DOP "La Regina" La Rocca
Salame Piacentino DOP La Rocca
Pancetta Piacentina DOP La Rocca
€ 15,00

I COTTI

Spalla Cotta di San Secondo Presidio Slow Food Antica Ardenga
Mortadella di Bologna Artigianale "Simona" ricetta classica Artigian Quality (Allergeni n. 7-8)
Prosciutto Cotto Arrosto alle Erbe "Lenti e Lode" Lenti Rugger
€ 14,00

I POVERI MA SQUISITI

Pancetta di Maiale Grosso 27 mesi Real Group
Spalla Cruda di Palasone Presidio Slow Food 18 Mesi Podere Cadassa
Strolghino di Roncole Verdi Dallatana
€ 16,00

MISTO DI SALAMI

Salame Artigianale "Casalin" 5 Mesi Az. Agr. Pezzete
Salame di Varzi DOP Cucito 6 Mesi De Domenici
Salame Gran Riserva 3 Mesi Cav. Umberto Boschi
Strolghino di Roncole Verdi Dallatana
€ 15,00

LUNGHE STAGIONATURE

Prosciutto Crudo di Parma DOP 60 Mesi Sant'Ilario
Culatello di Zibello DOP Etichetta Oro 24 Mesi Spigaroli
Pancetta di Maiale Grosso oltre 27 Mesi Real Group
€ 26,00

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MELONE (disponibile secondo stagionalità da giugno ad agosto)

Prosciutto Crudo di Parma DOP Riserva Rara 30 Mesi Bedogni Egidio
Melone retinato Viadanese Presidio Slow Food (secondo disponibilità)
€ 16,00

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E BURRATA (disponibile secondo stagionalità da giugno ad agosto)

Prosciutto Crudo di Parma DOP Riserva Rara 30 Mesi Bedogni Egidio
Burrata IGP Caseificio Artigiana
€ 16,00

Alcuni Salumi essendo produzioni limitate potrebbero non essere disponibili, il nostro personale di sala vi assisterà nel proporvi le alternative disponibili di pari livello.

PROPOSTE GOURMET

Le nostre degustazioni Gourmet di Salumi sono 90-100 gr per singola persona.

Le nostre degustazioni di Salumi

ANTICHE RAZZE

Culatello di Maiale Nero oltre 24 Mesi Antica Ardenga

Coppa di Maiale Nero 10 Mesi Real Group

Salame di Maiale Nero Verdiano 4 Mesi Spigaroli

€ 30,00

Le nostre degustazioni Gourmet di Secondi sono 170-180 gr per singola persona.

Le nostre degustazioni di Secondi

PORCHETTA

Porchetta di Ariccina IGP "Leoni Isabella dal 1940" - Top Italian Food 2022 - Gambero Rosso

accompagnata con fagioli Toscani Zolfino del centesimo giorno - Presidio Slow Food, Biologici

€ 22,00

COTECHINO

Cotechino artigianale Podere Cadassa

servito con Lentichie IGP di Castelluccio di Norcia

€ 22,00

Alcuni Salumi essendo produzioni limitate potrebbero non essere disponibili, il nostro personale di sala vi assisterà nel proporvi le alternative disponibili di pari livello.

PROPOSTE GOURMET

Le nostre degustazioni Gourmet di Formaggi sono per singola persona.

Le nostre degustazioni di Formaggi

FORMAGGI MISTI (Gram. Min. 80 - 90 gr)

Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi Santo Stefano
Blu Ramandolo Pezzetta

Serviti con confettura extra di fichi "antica vignola dal 1898 Cavazza"

Pecorino Toscano DOP Stagionato 5-6 Mesi Rocca Toscana
Zoncolan di Capra Latteria Ovario

Serviti con confettura extra di arance "antica vignola dal 1898 Cavazza"

Robiola Fresca di Rocca Verano DOP Presidio Slow Food Cascina Adorno
Gubet spalmabile Bio Azienda Casale Rocolo

Serviti con miele millefiori "apicoltura Zipoli" tre gocce d'oro 2022

€ 16,00

IPECORINID'ITALIA (Gram. Min. 55 - 60 gr)

Pecorino Toscano DOP Stagionato 5-6 Mesi Rocca Toscana Formaggi

Pecorino MA-TRU' Pecorino Amatriciano 8 Mesi Caseificio storico Amatrice F.lli Petrucci

Serviti con miele millefiori "apicoltura Zipoli" tre gocce d'oro 2022

Pecorino Sardo Riserva Monte Astili 15 Mesi Caseificio Silvio Boi

Pecorino Riserva del Fondatore 30 Mesi Caseificio Il Fiorino

Serviti con miele castagno "apicoltura Zipoli" due gocce d'oro 2022

€ 16,00

VERTICALE DI FRISONA (Gram. Min. 55 - 60 gr)

Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi Santo Stefano

Servito con miele millefiori "apicoltura Zipoli" tre gocce d'oro 2022

Parmigiano Reggiano DOP 36 Mesi Santo Stefano

Parmigiano Reggiano DOP 48 Mesi Santo Stefano

Serviti con miele castagno "apicoltura Zipoli" due gocce d'oro 2022

€ 13,00

VERTICALE DI VACCA BIANCA (Gram. Min. 55 - 60 gr)

Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi BIO Santa Rita

Servito con miele millefiori "apicoltura Zipoli" tre gocce d'oro 2022

Parmigiano Reggiano DOP 36 Mesi BIO Santa Rita

Parmigiano Reggiano DOP 60 Mesi BIO Santa Rita

Serviti con miele castagno "apicoltura Zipoli" due gocce d'oro 2022

€ 15,00

ORIZZONTALE 24 MESI DI VACCA FRISONA-BRUNA-ROSSA-BIANCA (Gram. Min. 55 - 60 gr)

Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi Santo Stefano - Vacca Frisona

Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi Gennari - Vacca Bruna

Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi Grana d'Oro - Vacca Rossa

Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi S. Rita - Vacca Bianca

Servito con miele millefiori "apicoltura Zipoli" tre gocce d'oro 2022

€ 15,00

Alcuni Formaggi essendo produzioni limitate potrebbero non essere disponibili, il nostro personale di sala vi assisterà nel proporvi le alternative disponibili di pari livello.

PROPOSTE GOURMET

Le nostre degustazioni Gourmet di Formaggi sono per singola persona.

Le nostre degustazioni di Formaggi

FORMAGGI MISTI DI CAPRA (Gram. Min. 55 - 60 gr)

Zoncolan di Capra Latteria Ovaro

Robiola Fresca di Rocca Verano DOP Presidio Slow Food Cascina Adorno

Gubet Spalmabile BIO Azienda Agricola Casale Rocolo

Servito con miele millefiori "apicoltura Zipoli" tre gocce d'oro 2022

€ 14,00

LUNGHE STAGIONATURE (Gram. Min. 55 - 60 gr)

Pecorino Sardo Riserva Monte Astili 15 Mesi Caseificio Silvio Boi

Montasio DOP Stravecchio 18 Mesi Latteria Ovaro Pezzetta

Parmigiano Reggiano DOP 48 Mesi Santo Stefano

Serviti con miele di castagno "apicoltura Zipoli" due gocce d'oro 2022

€ 16,00

Alcuni Formaggi essendo produzioni limitate potrebbero non essere disponibili, il nostro personale di sala vi assisterà nel proporvi le alternative disponibili di pari livello.

PROPOSTE GOURMET

La nostra Pasta come da tradizione

TORTELLI DI ERBETTA DI PARMA DELLA TRADIZIONE

Serviti con burro di prima scelta di centrifuga e Parmigiano Reggiano 24 Mesi Santo Stefano
Premio Supergold Cat. 24-29 Mesi World Cheese Awards 2019

€ 16,00 (circa 200 gr) - Mezza porzione € 10,00 (circa 120 gr)

TORTELLI DI ZUCCA DI PARMA DELLA TRADIZIONE

Serviti con burro di prima scelta centrifugato e Parmigiano Reggiano 24 Mesi Santo Stefano
Premio Supergold Cat. 24-29 Mesi World Cheese Awards 2019

€ 16,00 (circa 200 gr) - Mezza porzione € 10,00 (circa 120 gr)

BIS DI TORTELLIDI PARMA (ERBETTA-ZUCCA) DELLA TRADIZIONE

Serviti con burro di prima scelta centrifugato e Parmigiano Reggiano 24 Mesi Santo Stefano
Premio Supergold Cat. 24-29 Mesi World Cheese Awards 2019

€ 16,00 (circa 200 gr)

CAPPELLETTI DI STRACOTTO DI PARMA DELLA TRADIZIONE*

Serviti con Brodo di cappone e Parmigiano Reggiano 24 Mesi Santo Stefano
Premio Supergold Cat. 24-29 Mesi World Cheese Awards 2019

€ 15,00

CAPPELLETTI DI PARMIGIANO REGGIANO DI PARMA DELLA TRADIZIONE*

Serviti con Brodo di cappone e Parmigiano Reggiano 24 Mesi Santo Stefano
Premio Supergold Cat. 24-29 Mesi World Cheese Awards 2019

€ 15,00

TORTELLI DI ERBETTA DI PARMA DELLA TRADIZIONE (GLUTEN FREE)**

Serviti con burro di prima scelta di centrifuga e Parmigiano Reggiano 24 Mesi Santo Stefano
Premio Supergold Cat. 24-29 Mesi World Cheese Awards 2019

€ 22,00 (circa 200 gr)

TORTELLI DI ZUCCA DI PARMA DELLA TRADIZIONE (GLUTEN FREE)**

Serviti con burro di prima scelta centrifugato e Parmigiano Reggiano 24 Mesi Santo Stefano
Premio Supergold Cat. 24-29 Mesi World Cheese Awards 2019

€ 22,00 (circa 200 gr)

* Il brodo all'occorrenza potrebbe essere congelato

** Prodotto congelato all'origine

La nostra selezione di Salumi

	Porzione Intera*	Mezza Porzione**
Prosciutto Crudo di Parma DOP "Perex Sectum" 24 Mesi Ruliano	€ 17,00	€ 12,00
<i>Guida Grandi Salumi d'Italia 5 Spilli 2022</i>		
Prosciutto Crudo di Parma DOP "Riserva Rara" 30 Mesi Bedogni Egidio.	€ 17,00	€ 12,00
Prosciutto Crudo di Parma DOP 60 Mesi Sant'Ilario.	€ 20,00	€ 14,00
<i>Guida Grandi Salumi d'Italia 5 Spilli 2023</i>		
Culatello di Zibello DOP 18 mesi senza conservanti Podere Cadassa.	€ 25,00	€ 16,00
Culatello di Zibello DOP 24 Mesi senza conservanti Presidio Slow Food Antica Ardenga	€ 27,00	€ 16,00
<i>Guida Grandi Salumi d'Italia 5 Spilli 2023</i>		
Culatello di Zibello DOP "Etichetta Oro" 30 Mesi senza conservanti Spigaroli	€ 30,00	€ 17,00
Culatello di Maiale Nero Saperi Verdiani 20 Mesi senza conservanti Antica Ardenga	€ 35,00	€ 20,00
Gran Culatello Riserva di Maiale Nero oltre 24 Mesi senza conservanti Spigaroli . . .	€ 40,00	€ 25,00
Culatta di Maiale Nero 27 Mesi Real Group	€ 19,00	€ 14,00
Coppa Piacentina DOP "La Regina" La Rocca.	€ 10,00	€ 8,00
<i>Guida Grandi Salumi d'Italia 5 Spilli 2021</i>		
Coppa di Maiale Nero 6 Mesi Real Group	€ 16,00	€ 12,00
Salame Felino Gentile IGP "Etichetta Nera" 2 Mesi Cavalier Umberto Boschi	€ 11,00	€ 8,00
<i>Guida Grandi Salumi d'Italia 5 Spilli 2023</i>		
Salame Gran Riserva 3 Mesi Cavalier Umberto Boschi	€ 13,00	€ 10,00
Salame Verdiano di Nero di Antiche Razze Spigaroli	€ 15,00	€ 11,00
Salame di Varzi DOP Cucito 6 Mesi De Domenici	€ 13,00	€ 10,00
<i>Gambero Rosso 2019 - Miglior salame di Varzi</i>		
Salame Artigianale "Casalin" 5 Mesi Az. Agr. Pezzete	€ 14,00	€ 10,00
<i>Miglior salame Casalin 2019</i>		
Salame Piacentino DOP La Rocca	€ 11,00	€ 8,00
Strolghino di Roncole Verdi Dallatana	€ 10,00	€ 8,00
<i>Guida Grandi Salumi d'Italia 5 Spilli 2019</i>		
Spalla Cruda di Palasone 18 Mesi Presidio Slow Food Podere Cadassa.	€ 15,00	€ 11,00
<i>Guida Grandi Salumi d'Italia 5 Spilli 2023</i>		
Spalla Cotta di San Secondo Presidio Slow Food Antica Ardenga	€ 15,00	€ 11,00
Mortadella di Bologna Artigianale "Simona" classica Presidio Slow food Artigian		
Quality (allergeni n. 7-8).	€ 9,00	€ 7,00
Pancetta di Maiale Grosso 27 mesi Real Group	€ 13,00	€ 9,00
Pancetta Piacentina DOP La Rocca	€ 9,00	€ 7,00
Prosciutto Cotto Arrosto alle Erbe "Lenti e Lode" Lenti Rugger	€ 11,00	€ 9,00
<i>Salumi e Consumi Awards 2021: miglior innovazione di prodotto</i>		
Speck "Schinkenspeck" 18 Mesi Metzgerei Pfattner.	€ 11,00	€ 9,00
<i>Guida Grandi Salumi d'Italia 5 Spilli 2023</i>		

*Gram. Min. 80 - 90 gr

**Gram. Min. 40 - 45 gr

La nostra selezione di Formaggi

	Porzione*
Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi BIO Presidio Slow Food Santa Rita - Vacca Bianca <i>Servito con composta di pere williams "antica vignola dal 1898 Cavazza" bruxelles 2019 superior taste award e miele millefiori</i> <i>"apicoltura Zipoli" tre gocce d'oro 2022</i>	€ 10,00
Parmigiano Reggiano DOP 36 Mesi BIO Presidio Slow Food Santa Rita - Vacca Bianca <i>Premio Assoluto Vacca Bianca 36 Mesi Crudi in Italia</i> <i>Servito con composta di pere williams "antica vignola dal 1898 Cavazza" bruxelles 2019 superior taste award e miele di castagno</i> <i>"apicoltura Zipoli" due gocce d'oro 2022</i>	€ 11,00
Parmigiano Reggiano DOP 60 Mesi BIO Presidio Slow Food Santa Rita - Vacca Bianca <i>Servito con composta di pere williams "antica vignola dal 1898 Cavazza" bruxelles 2019 superior taste award e miele di castagno</i> <i>"apicoltura Zipoli" due gocce d'oro 2022</i>	€ 12,00
Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi Santo Stefano - Vacca Frisona <i>Premio Supergold Cat. 24-29 Mesi World Cheese Awards 2019</i> <i>Servito con composta di pere williams "antica vignola dal 1898 Cavazza" bruxelles 2019 superior taste award e miele millefiori</i> <i>"apicoltura Zipoli" tre gocce d'oro 2022</i>	€ 8,00
Parmigiano Reggiano DOP 36 Mesi Santo Stefano - Vacca Frisona. <i>Servito con composta di pere williams "antica vignola dal 1898 Cavazza" bruxelles 2019 superior taste award e miele di castagno</i> <i>"apicoltura Zipoli" due gocce d'oro 2022</i>	€ 9,00
Parmigiano Reggiano DOP 48 mesi Santo Stefano - Vacca Frisona <i>Servito con composta di pere williams "antica vignola dal 1898 Cavazza" bruxelles 2019 superior taste award e e miele di castagno</i> <i>"apicoltura Zipoli" due gocce d'oro 2022</i>	€ 10,00
Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi Grana d'Oro - Vacca Rossa <i>Premio Supergold Cat. 24-29 Mesi World Cheese Awards 2021</i> <i>Servito con composta di pere williams "antica vignola dal 1898 Cavazza" bruxelles 2019 superior taste award e miele millefiori</i> <i>"apicoltura Zipoli" tre gocce d'oro 2022</i>	€ 10,00
Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi Gennari - Vacca Bruna <i>1° Premio Cat. Vacche Brune World Cheese Awards 2021</i> <i>Servito con composta di pere williams "antica vignola dal 1898 Cavazza" bruxelles 2019 superior taste award e miele millefiori</i> <i>"apicoltura Zipoli" tre gocce d'oro 2022</i>	€ 9,00

*Gram. Min. 40 - 45 gr

La nostra selezione di Formaggi

	Porzione*
Montasio DOP Stravecchio 18 mesi Latteria Ovaro Pezzetta	€ 8,00
<i>Premio Gold World Cheese Awards 2023</i>	
<i>Servito con confettura extra di arance "antica vignola dal 1898 Cavazza" e miele di castagno "apicoltura Zipoli" due gocce d'oro 2022</i>	
Blu Ramandolo Pezzetta	€ 10,00
<i>Premio 1° posto Formaggi Erborinato World Cheese Awards 2016</i>	
MA-TRU' Pecorino Amatriciano 8 Mesi Caseificio storico Amatrice F.lli Petrucci	€ 10,00
<i>Premio Supergold World Cheese Awards 2022</i>	
<i>Servito con confettura extra frutti di bosco "antica vignola dal 1898 Cavazza" e miele millefiori "apicoltura Zipoli" tre gocce d'oro 2022</i>	
Pecorino Sardo Monte Astili 15 mesi Caseificio Silvio Boi	€ 10,00
<i>Servito con confettura extra di fichi "antica vignola dal 1898 Cavazza" e miele di castagno "apicoltura Zipoli" due gocce d'oro 2022</i>	
Pecorino 30 Mesi Riserva del Fondatore Caseificio il Fiorino.	€ 12,00
<i>Premio Supergold nella sua categoria - World Cheese Awards 2023</i>	
<i>Servito con confettura extra di fichi "antica vignola dal 1898 Cavazza" e miele di castagno "apicoltura Zipoli" due gocce d'oro 2022</i>	
Pecorino Toscano DOP Stagionato 5-6 Mesi Rocca Toscana	€ 10,00
<i>Premio Gold nella sua categoria - World Cheese Awards 2023</i>	
Zoncolan di capra Latteria Ovaro	€ 9,00
<i>Premio Argento World Cheese Awards 2017</i>	
<i>Servito con confettura extra frutti di bosco "antica vignola dal 1898 Cavazza" e miele millefiori "apicoltura Zipoli" tre gocce d'oro 2022</i>	
Gubet Spalmabile BIO Azienda Agricola Casale Rocco	€ 9,00
<i>Premio Supergold World Cheese Awards 2019</i>	
Robiola di Rocca Verano DOP Fresco Presidio Slow Food Cascina Adorno.	€ 9,00
<i>Miglior Formaggio Fresco Italian Cheese Awards 2021</i>	
<i>Servito con confettura extra frutti di bosco "antica vignola dal 1898 Cavazza" e miele millefiori "apicoltura Zipoli" tre gocce d'oro 2022</i>	
Burrata IGP Caseificio Artigiana (disponibile secondo stagionalità da giugno ad agosto).	€ 10,00

*Gram. Min. 40 - 45 gr

ARTUSI

la Salsamenteria

CUCINA | BOTTEGA | E-COMMERCE

I NOSTRI CONTORNI

Insalata	€ 6,00
Giardiniera Sott'Olio (Allergeni n. 9 - 12)	€ 8,00
Cuore di Carciofo in Olio d'Oliva (Allergeni n. 9)	€ 8,00
Porcini Interi in Olio d'Oliva (Allergeni n. 9)	€ 9,00
Mostarda Senapata Mele Cotogne (Allergeni n. 9)	€ 6,00
Fagioli Toscani Zolfino del centesimo giorno - Presidio Slow Food - Biologici	€ 9,00
Pinzimonio Artusi: mix di verdure scelte accompagnate con miscela di olio di oliva, aceto e sale - piccolo - € 3,00 - grande - € 9,00 (disponibile secondo stagionalità da giugno ad agosto)	

I NOSTRI DOLCI

Dolce del giorno (secondo disponibilità) - (Allergeni n. 1 - 3 - 7 - 8)	€ 9,00
Dolce del giorno (secondo disponibilità) servito con gelato alla crema - (Allergeni n. 1 - 3 - 7 - 8)	€ 11,00
Gelato alla crema come una volta (Allergeni n. 3 - 7)	€ 9,00
Gelato alla crema secondo Artusi (Allergeni n. 1 - 3 - 7)	€ 11,00
Sbrisolona classica o cioccolato secondo la tradizione di alta pasticceria Mantovana servita con zabaione - (Allergeni n. 1 - 3 - 7 - 8)	€ 9,00
Lievitato non lievitato Artusi: con amarene dolci francesi, fave di tonca e cannella - servito con marmellata di albicocca e crema zabaione	€ 10,00
Lievitato non lievitato Artusi: con amarene dolci francesi, fave di tonca e cannella - servito con crema di gelato alla vaniglia	€ 14,00
Il Cocco e la Mela: formaggio erborinato affinato con una bagna di melograno e glassato con cioccolato al latte e con farina di cocco . . .	€ 10,00
La Castana: formaggio erborinato affinato con una bagna al rum e cacao con marron glacé	€ 10,00
Irina l'amante birikina: formaggio erborinato affinato con una bagna al vermouth con amarene e pepe rosa . . .	€ 10,00

I NOSTRI VINI DA DOLCE

	Bottiglia	Calice
Passito "Gianfranco Ferrè" Feudi del Pisciotto (Bottiglia 0,5 L) - Bianco Fermo . .	€ 70,00	€ 12,00
Vino Santo di Chianti Classico DOC Occhio di Pernice Castello di Radda (Bottiglia 0,375 L) - Bianco Fermo	€ 90,00	€ 16,00

DISTILLATI

WHISKY

	Bicchieri
Suntory Hibiki Japanese Harmony 43% Vol.	€ 25,00
<i>Premio International Spirits Challenge 2017 Gold Award</i>	
Dewars 21 Years Old Double Double Scozia 46% Vol.	€ 30,00
<i>International Whisky Competition 93,6/100</i>	

RUM

Plantation Xaymaca Special Dry Jamaican Rum Pot Still 43% Vol.	€ 12,00
<i>San Francisco World Spirits Competition 2020 Best Dark/Gold Rum</i>	
Pusser's Rum 15 Anni Guyana Isole Vergini Britanniche 40% Vol.	€ 18,00
<i>San Francisco World Spirits Competition 2020 Best Rum invecchiato extra</i>	
Depaz Reserve Special VSOP Martinique Rhum Agricole 45% Vol.	€ 18,00

GRAPPE

Grappa di Brunello Riserva Oro dei Carati Nannoni 40% Vol.	€ 12,00
<i>China Wine & Spirits Award 2016 Double Gold</i>	
Grappa dell'Etna Russo 40% Vol.	€ 9,00
<i>Medaglia D'oro Alambicco D'oro 2020</i>	
Grappa Barili di Sassicaia Poli 40% Vol.	€ 25,00

AMARI

Amaro Camatti	€ 10,00
<i>Migliore amaro al mondo al World Liqueur Awards 2023</i>	
Amaro Milone	€ 12,00
<i>Migliore amaro al mondo al World Liqueur Awards 2022</i>	
Amaro Rupes	€ 10,00
<i>Migliore amaro al mondo al World Liqueur Awards 2020</i>	

SERVIZIO

Acqua Panna - San Pellegrino	€ 3,00
Caffè	€ 2,50
Servizio, pane e coperto	€ 3,00
Focaccia calda	€ 6,50

Il nostro pane di Corniglio rigorosamente senza strutto, con lievito madre e lavorazione tradizionale secondo antiche ricette nel rispetto delle tradizioni locali.

VINI

	Bottiglia	Mezza Bottiglia	Calice
PARMA			
Lambrusco Scuro "Giuseppe Verdi" Ceci 1938 - Rosso Frizzante	€ 18,00	-	€ 6,00
Lambrusco IGT "Marcello Millesimato" Ariola - Rosso Spumante.	€ 22,00	€ 14,00	-
<i>Concorso mondiale di Bruxelles medaglia d'oro e miglior Lambrusco d'Italia Luca Maroni 97/100</i>			
Lambrusco IGT "Otello" Ceci - Rosso Frizzante	€ 20,00	€ 12,00	-
<i>Bibenda 5/5 grappoli</i>			
Lambrusco "Bocanegra" IGT Oinoe - Rosso Frizzante	€ 22,00	-	-
<i>Bibenda 4/5 grappoli</i>			
Fortanina IGT "La Luna" Ceci - Rosso Frizzante	€ 16,00	-	-
Barbera IGT Spumante "Una Rosa È" Oinoe - Rosato	€ 22,00	-	-
<i>Bibenda 4/5 grappoli</i>			
Malvasia "Giuseppe Verdi" Ceci 1938 - Bianco Frizzante	€ 18,00	-	€ 6,00
Malvasia DOC "Sabitù" Oinoe - Bianco Frizzante	€ 22,00	-	-
<i>Luca Maroni 93/100</i>			
Sauvignon DOC "Melos" Oinoe - Bianco Frizzante	€ 22,00	-	-
<i>Luca Maroni 96/100</i>			
Rosso DOC 2021 Monte delle Vigne - Rosso Fermo	€ 25,00	€ 16,00	€ 7,00
<i>Gambero Rosso 2 Bicchieri</i>			
Nabucco IGT 2015 Monte delle Vigne - Rosso Fermo	€ 45,00	-	-
Malvasia DOC BIO Ginestra 2021 Monte delle Vigne - Bianco Fermo . . .	€ 25,00	-	€ 7,00
<i>Gambero Rosso 2 Bicchieri</i>			
Malvasia DOC 2020 "Callas" Monte delle Vigne - Bianco Fermo	€ 40,00	-	-
<i>Gambero Rosso 3 Bicchieri</i>			
ABRUZZO			
Montepulciano d'Abruzzo DOC 2018 Becco Reale - Vigna Madre - Rosso Fermo	€ 32,00	-	-
<i>Gambero Rosso 3 Bicchieri</i>			

VINI

	Bottiglia	Mezza Bottiglia	Calice
EMILIA ROMAGNA			
Gutturnio Classico Superiore DOC "Le Origini" La Ferraia - Rosso Fermo	€ 18,00	-	€ 6,00
Lambrusco Reggiano Bio DOC "Concerto" Medici Ermete - Rosso Frizzante. . <i>Gambero Rosso 3 Bicchieri</i>	€ 20,00	€ 12,00	-
Lambrusco di Sorbara DOC "I Quercioli" Medici Ermete - Rosso Frizzante	€ 15,00	-	-
Sangiovese di Romagna DOC 2018 Riserva Serra "Il Beneficio"			
Costa Archi - Rosso Fermo.	€ 45,00	-	-
<i>Gambero Rosso 3 Bicchieri</i>			
FRIULI			
Pinot Bianco DOC 2021 Le Monde - Bianco Fermo	€ 35,00	-	€ 8,00
<i>Gambero Rosso 3 Bicchieri</i>			
LIGURIA			
Vermentino Colli di Luni DOC 2021 Etichetta nera Lunae Bosoni - Bianco Fermo.	€ 40,00	-	-
<i>Gambero Rosso 3 Bicchieri</i>			
LOMBARDIA			
Franciacorta DOCG Brut Cuvee 22 Castello Bonomi - Metodo Classico <i>Gambero Rosso 2 Bicchieri.</i>	€ 45,00	-	-
Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Cordero San Giorgio Tiamat 2020 - Rosso Fermo <i>Gambero Rosso 3 Bicchieri.</i>	€ 36,00	-	-
Franciacorta DOCG Brut Fratelli Berlucci 22			
Migliore Franciacorta del 2022 - The Champagne & Sparkling 2022. .	€ 40,00	-	€ 10,00
PIEMONTE			
Barolo DOCG 2018 "Paesi Tuoi" Vite Colte - Rosso Fermo	€ 70,00	-	-
<i>Gambero Rosso 2 Bicchieri</i>			

VINI

	Bottiglia	Mezza Bottiglia	Calice
Barbera D'Asti DOCG Frem 2021 Scagliola Sansi - Rosso Fermo . . . <i>Gambero Rosso 3 Bicchieri</i>	€ 32,00	-	-
Dogliani Papa Celso DOCG 2021 Marziano Abbona - Dolcetto <i>Gambero Rosso 3 Bicchieri</i>	€ 36,00	-	-
PUGLIA			
Primitivo di Manduria DOC 2021 "Passo del Cardinale" Paolo Leo - Rosso Fermo <i>Gambero Rosso 3 Bicchieri</i>	€ 32,00	-	-
SICILIA			
Nero D'Avola IGT 2019 "Versace" Feudi del Pisciotto - Rosso Fermo <i>Gambero Rosso 3 Bicchieri</i>	€ 35,00	-	-
Passito "Gianfranco Ferrè" 2017 Feudi del Pisciotto (Bottiglia 0,5 L) - Bianco Fermo Dolce	€ 70,00	-	€ 12,00
TOSCANA			
Chianti DOCG 2018 Rufina Riserva "Nipozzano" Frescobaldi - Rosso Fermo <i>Gambero Rosso 3 Bicchieri</i>	€ 40,00	-	-
Chianti DOCG 2020 Rufina Riserva "Nipozzano" Frescobaldi - Rosso Fermo	€ 32,00	€ 22,00	-
Brunello di Montalcino DOCG 2019 "Castel Giocondo" Frescobaldi - Rosso Fermo. <i>Gambero Rosso 3 Bicchieri</i>	€ 95,00	€ 50,00	-
Vino Santo di Chianti Classico DOC 2015 Occhio di Pernice Castello di Radda (Bottiglia 0,5 L) - Bianco Fermo Dolce <i>Bibenda 4 Grappoli</i>	€ 90,00	-	€ 16,00
TRENTINO ALTO ADIGE			
Trento DOC Blanc de Blancs Brut Maso Martis - Metodo Classico <i>Gambero Rosso 3 Bicchieri</i>	€ 46,00	-	-
Trento DOC Brut Abate Nero - Metodo Classico <i>Gambero Rosso 2 Bicchieri</i>	€ 42,00	-	-
Trento DOC 2010 Brut Riserva "Cuvee dell'Abate nero" - Metodo Classico <i>Gambero Rosso 3 Bicchieri</i>	€ 70,00	-	-
Trento DOC Dosaggio Zero Abate Nero - Metodo Classico	€ 48,00	-	-
UMBRIA			
Rubesco Riserva Vigna Monticchio Torgiano Rosso Riserva DOCG 2010 Lungarotti - Rosso Fermo <i>Gambero Rosso 3 Bicchieri - Secondo Vino Rosso Fermo d'Italia</i>	€ 240,00	-	-

VINI

	Bottiglia	Mezza Bottiglia	Calice
Rubesco Riserva Vigna Monticchio Torgiano Rosso Riserva DOCG 2016			
Lungarotti - Rosso Fermo	€ 140,00	-	-
<i>Gambero Rosso 3 Bicchieri - Migliore Vino Rosso Fermo d'Italia 2021</i>			
Rubesco Riserva Vigna Monticchio Torgiano Rosso Riserva DOCG 2018			
Lungarotti - Rosso Fermo	€ 90,00	-	-
<i>Gambero Rosso 3 Bicchieri - Terzo Vino Rosso Fermo d'Italia</i>			
VENETO			
Prosecco Biologico DOC Brut "Il Fresco" Villa Sandi -			
Bianco Spumante	€ 25,00	-	€ 8,00
Valdobbiadene Superiore DOCG 120 Rivetta Extra Brut			
Villa Sandi - Bianco Spumante.	€ 27,00	-	-
Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG 2021			
"Vigna la Rivetta" Brut Villa Sandi - Bianco Spumante	€ 45,00	-	-
<i>Gambero Rosso 3 Bicchieri</i>			
Amarone di Valpolicella Valpantena DOCG 2018 Bertani - Rosso Fermo	€ 75,00	-	-
<i>Gambero Rosso 2 Bicchieri (Cantina dell'anno 2023)</i>			
CHAMPAGNE			
Champagne Brut Tradition Borgeois Boulonnais Premier Cru	€ 65,00	-	-
<i>Medaglia d'Oro Concorso International de Lyon 2022</i>			
Champagne Millésime 2017 Brut Blanc de Blancs Borgeois Boulonnais	€ 76,00	-	-
Champagne Brut Blanc de Blancs Borgeois Boulonnais.	€ 72,00	-	-

BIRRE

Birre artigianali di Parma

VIAEMILIA - Birra Chiara - Italian Pilsner

VIAEMILIA è la prima birra che abbiamo creato ed è la Pilsner italiana più premiata al mondo. Nonostante sembri una semplice "birra chiara", durante la sua lavorazione aggiungiamo i preziosi fiori di luppolo che tutti gli anni, verso i primi giorni di settembre, andiamo a selezionare direttamente dai contadini di Tettmang (un piccolo paese del sud della Germania, famoso per la straordinaria qualità dei suoi luppoli da aroma). È grazie a questa pratica (chiamata dry-hopping) che la VIAEMILIA esprime i suoi profumi floreali ed erbacei.

33 CL. - Vol. 5,0% - Birrificio Del Ducato - Grande Birra Slowfood

€ 7,50

FREERIDE - Birra Chiara - IPA

Il luppolo è il protagonista assoluto di questa birra, che ha profumi di mango, frutta tropicale, pompelmo, arancia amara e presenta sfumature balsamiche. I suoi profumi frutta tropicale e di pompelmo, le sfumature balsamiche e il contributo educato del malto: questa è poesia liquida, godimento fino all'ultima goccia. La sua schiuma è candida e persistente, ricca di resine nobili dei migliori luppoli in circolo.

33 CL. - Vol. 5,2% - Birrificio Del Ducato - Grande Birra Slowfood

€ 7,50

Birre agricole Italiane

HELLES - Birra Chiara - European Lager

Birra in stile tedesco a bassa fermentazione di colore oro, con schiuma morbida e leggera. Molto beverina, ha un gusto delicato e pulito, senza asprezze. Offre piacevoli aromi di miele e crosta di pane.

50 CL. - Vol. 5% - Birra Cruda - Birra dell'anno 2020 1a nella categoria European Lager

€ 7,50

BOCK - Birra Ambrato Scura di Ispirazione Tedesca

Birra dal colore ambrato carico con schiuma cremosa e di buona persistenza. L'abbondante uso di malto suggerisce in bocca piacevoli note di miele, bilanciate da una leggera nota di amaro.

50 CL. - Vol. 6,7% - Birra Cruda - Birra dell'anno 2020 1a nella categoria Birre Ambrate e Scure

€ 8,00

DOGMA - Birra Scura Speziata - English Strong Ale

Birra che deve essere assunta in senso assoluto, senza discussioni. In essa scopriamo ricchezza in tutto, nei malti, nei luppoli, nelle spezie, nel profumo, nell'aroma, nel gusto e nel grado alcolico. Il suo stile è il "Barley Wine" dal colore bruno. Il suo profumo sprigiona intenso malto misto a cacao, caffè e caramello oltre le quali si avvertono note di agrumi e spezie. Al palato risulta subito morbida nel corpo ma contemporaneamente esplose la potenza dei luppoli, generosi in amaro ed aroma. La forte gradazione alcolica riscalda la bocca fino a chiudere con un lungo e complesso amaro dovuto a radici selvatiche.

33 CL. - Vol. 9,5% - Alba - Birra dell'anno 2020 nella categoria Strong Ale di Ispirazione Angloamericana

€ 8,00