



Il grande commediografo Giuseppe Giacosa definì la cucina di casa Verdi “officina d’alta alchimia pantagruelica”. Dal linguaggio immaginifico si rivelano le abitudini gastronomiche del Maestro, amante del buon mangiare in compagnia, curioso e attento selezionatore delle materie prime, estensore di ricette personalissime, come il “suo” risotto alla milanese e la squisita spalletta di San Secondo.

Con l’aiuto di alcuni studiosi e cultori verdiani abbiamo “scavato” nel ricco epistolario del Cigno di Bussetto alla scoperta delle sue preferenze culinarie, dei piatti e dei prodotti da non far mai mancare alla sua tavola, e dei tanti amici, più o meno illustri, con cui condivideva questa passione, senza tralasciare i riferimenti al cibo e al vino disseminati nell’imponente corpus dell’opera verdiana. Gusti e passioni da inquadrare nelle abitudini gastronomiche di Parma e della Bassa Padana all’epoca di Maria Luigia d’Austria, tra influssi francesi e austro-ungarici.

*Il Verdi... è un artista e come tale considera
e con ragione, il pranzo quale opera d'arte*

Preludio

Sformatino di Parmigiano € 10,00
con ristretto di Lambrusco e pere speziate

Budino di carciofi € 10,00
con bianco di strolghino e porro croccante

Tortino di patate allo Zafferano € 13,00
con tartufo nero estivo su fonduta di parmigiano



L'oro di Parma salumi tipici al taglio € 12,00
(prosciutto crudo, salame, coppa, strolghino)

Culatello di Zibello D.O.P. 18/20 mesi € 16,00
Salumificio Dalla Tana

Prosciutto crudo di Parma D.O.P. 28/30 mesi € 12,00
Prosciutti Galloni affinato in cantina

Culaccia € 14,00

Prosciutto cotto selezione Amor di Cotto (da suini italiani) € 10,00

Tagliere del Contadino € 10,00
(mortadella, pancetta e cicciolata)

Spalla Cotta di San Secondo € 11,00

Salame di Felino IGP € 9,00

Strolghino di Culatello Salumificio Dalla Tana € 9,00

Coperto e servizio: € 2,50

Il Verdi... non è goloso ma raffinato

Preludio

Parmigiano-Reggiano

€ 4,50

D.O.P. di pianura stagionato 24 mesi con mostarda di frutta mista

Parmigiano-Reggiano

€ 6,00

D.O.P. di vacche rosse di montagna, stagionato 24 mesi con mostarda di frutta mista

Verticale di Parmigiano

€ 7,00

D.O.P. 24 mesi- Vacche Rosse- D.O.P. 36 mesi con mostarda di frutta mista

Francobolli di Torta Fritta (a porzione)

€ 3,50



* Allergeni: per la lista allergeni chiedere al personale di sala

*Il Verdi... “non vi parlerò oggi nè di arte
nè di artistico, ma... di cucina”*

Atto Primo

“le nostre pastine”, ci garantiscono ogni giorno
la qualità delle paste fresche nel rispetto della più antica tradizione parmense.

Tortelli di erbette	€ 11,00
Tortelli di zucca	€ 11,00
Tortelli verdi <i>con spalla di San Secondo</i>	€ 12,50
Tris di tortelli <i>(erbette, zucca, verdi)</i>	€ 13,00
Anolini in brodo <i>di cappone</i>	€ 13,00
Anolini pasticciati <i>al ragù di carne “Sorelle Picchi”</i>	€ 12,00
Risotto alla “Giuseppe Verdi”	€ 13,00
<i>con funghi porcini di Borgotaro, culatello d.o.p. di Zibello e asparagi</i>	
Gnocchi di patate rosse di Rusino	€ 13,00
<i>allo zafferano, vellutata di asparagi e bruciatini di prosciutto crudo</i>	
Fettuccine ai funghi porcini <i>di Borgotaro e culatello di Zibello</i>	€ 12,00
Fettuccine al tartufo nero <i>estivo “scorzone”</i>	€ 15,00
Strozzapreti freschi ai tre pomodori	€ 12,50
<i>con petali di parmigiano reggiano 24 mesi</i>	
Lasagne “Dory” <i>alla parmigiana</i>	€ 14,00

Coperto e servizio: € 2,50

Atto Secondo

Le Specialità

Trilogia di tartare - Patanegra - Fassona - Black Angus	€ 18,00
Guancialino di maiale brasato al lambrusco	€ 13,00
Filetto di maialino con fonduta di parmigiano e funghi porcini	€ 14,00
Medaglioni di filetto di maiale marinato all'arancia e caffè con soffice di patate	€ 15,00
Rosa di Parma filetto di manzo, prosciutto crudo e parmigiano	€ 25,00
Polpette al sugo riccio di Parma e peteli di Parmigiano	€ 14,00
Carrè d'agnello New Zeland panure di pepe nero e bianco	€ 20,00
Suprema di pollo croccante con ortaggi di stagione alla mediterranea	€ 16,50
Punta al forno alla parmigiana e patate al forno	€ 17,50
Occhio di bue con crema al tartufo e gola croccante	€ 11,50
Ossobuco di vitello in gremolada di verdure	€ 19,50
Ossobuco di vitello con funghi porcini	€ 21,50



* Allergeni: per la lista allergeni chiedere al personale di sala

*Il Verdi... "questo è il momento, su via sollecite,
giram la pentola, mesciamvi
in circolo possenti intingoli" Macbeth*

Atto Secondo

Le Carni Nobili

Le nostre carni sono il risultato di un'accurata selezione e ricerca.
Oggi, rappresentano una qualità tra le migliori al Mondo

Tagliata di manzo Black Angus Canada ai ferri	€ 31,00
Filetto di Black Angus Australia ai ferri	€ 29,50
Filetto di Black Angus Australia al balsamico di Modena	€ 29,50
Filetto di Black Angus Australia al pepe verde	€ 29,50
*Fiorentina di Razza Chianina certificata (1000g minimo)	€ 7,50hg € 75,00 circa

* Il costo delle carni nobili viene calcolato secondo il peso effettivo prima della cottura



Se si soffre di Allergie o Intolleranze alimentari, richiedere informazioni al personale. Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852\04 del manuale HACCP. Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato.



...accompagna il tuo piatto preferito con:

Pinzimonio <i>dell'orto</i>	€ 7,50
Insalata <i>mista</i>	€ 5,00
Patate <i>arrosto</i>	€ 5,00
Verdure <i>grigliate</i>	€ 6,00
Purè <i>di patate</i>	€ 6,00
Cipolline <i>in agrodolce</i>	€ 4,50
Cicoria brasata <i>al peperoncino fresco</i>	€ 5,00
Mostarda	€ 6,00



Coperto e servizio: € 2,50

* Allergeni: per la lista allergeni chiedere al personale di sala

- Aida - Menu degustazione € 35,00

L'oro di parma (degustazione di salumi tipici)
Tris di tortelli (erbetta, zucca, verdi con spalla cotta)
Guancialino di maiale brasato al lambrusco
Patate al forno
Sbrisolona con zabaione

- Nabucco - Menu degustazione € 45,00

Culatello di Zibello D.O.P. con riccioli di burro
Tagliatelle al ragù di Strolghino di culatello
Filetto di maialino con fonduta di parmigiano e funghi porcini
Semifreddo allo zabaione con cioccolato fondente



Lo staff di cucina

Salvatore del Sole
Manea Paola
Saverio Ancona
Pulizzi Francesco
Licata Fabio

*I nostri piatti sono preparati al momento
e l'attesa richiede un attimo della Vostra pazienza...*