

OSTERIA
del
TEATRO
Parma

OUVERTURE... DALLA NOSTRA TERRA

LA NORCINERIA

Parma e i suoi gioielli -degustazione- <i>Crudo di Parma (stag. 30 mesi) Coppa di Parma - Salame Felino i.g.p.</i>	12,50
Culatello di Zibello D.o.p. (stag. 18/20 mesi)	15,00
Prosciutto Crudo di Parma (stag. 30 mesi) Prosciuttificio F.lli Galloni	12,00
Spalla cotta di San Secondo <i>al coltello con mostarda di pere (salumificio Grossi)</i>	11,00
Gran Concerto (Maxi tagliere per 3/4 persone) <i>Culatello con cotenna, crudo di Parma, salame Felino, coppa di Parma, spalla cotta di San Secondo</i>	39,00
Parmigiano Reggiano in scaglie (a porzione)	4,50
Torta fritta (a porzione)	3,50

LE SFIZIOSITÀ

Melanzana dissociata con acqua di bufala, <i>pomodorini confit e chips di melanzane</i>	9,50
Panna cotta al parmigiano, mostarda di fichi e chips di crudo	8,50
Caramella di carpaccio di manzo <i>con verdure croccanti, maionese al limone e crema di tostone</i>	12,00
LE BRUSCHETTE DEL TEATRO (degustazione di 3 bruschette)	9,50
Bruschette di polenta grigliata: <ul style="list-style-type: none">• Con gorgonzola e gola croccante• Brunoise di verdure con stracciatella• Parmigiano fuso e crudo	

PRIMO TEMPO... DALLA NOSTRA TERRA

I nostri cuochi ci garantiscono ogni giorno la qualità delle paste fresche nel rispetto della più antica tradizione parmense.

Tortelli d'erbetta	9,50
Tagliolino al ragù di culatello	12,00
Tagliolino alle ortiche <i>con ragù di verdure su vellutata di rucola e focchi di cagliata di latte</i>	11,50
Risotto Opéra (con asparagi, culatello e funghi porcini)	12,50
Cappellacci rossi <i>ripieni di ricotta al basilico su vellutata di basilico, culaccia del salumificio Rossi croccante e scorza di limone</i>	12,50
Pappardelle al ragù cinghiale a battuta di coltello	12,50
Anolini in brodo di capponne	12,50
Un "semplice gnocco al pomodoro", <i>gnocchi croccanti ai tre pomodori (crudo, fonduta e gratinato) con gocce di parmigiano</i>	14,50

SECONDO TEMPO

Guancialino di maiale di Parma <i>al lambrusco in pasticcio di patate erborinate</i>	12,50
Petto d'anatra con salsa di spinaci e marmellata di albicocche	16,00
Rollè di pollo con cuore di tartare di manzo <i>su crema di carote in agrodolce e coulisse di ciliegie</i>	15,50
Filetto di manzo Black Angus Australia <i>all'aceto balsamico di Modena i.g.p</i>	24,00
Cotoletta di vitello "Orecchia di elefante" <i>alla milanese ricetta originale</i>	15,50

LE CARNI FREDDE

Trilogia di tartare <ul style="list-style-type: none">• Tartare di Filetto "Black Angus"• Tartare di Patanegra• Tartare di cavallo	14,50
Roast-beef di cavallo <i>con dadolata di pomodorini "cuore di bue" e salsa delicata alla senape</i>	14,50
Maria Luigia, pesto di cavallo al naturale	10,50
Tartare di cavallo (fai da te)	12,50

CARNE ALLA GRIGLIA

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

Tagliata di controfiletto di manzo Black Angus (da 250 g. circa)	7,50 hg
Filetto di manzo Black Angus Australia (da 250 g. circa)	8,50 hg

Accompagna il tuo piatto preferito con:

Patate al forno al rosmarino	4,50
Giardiniera dell'osteria	5,00
Verdure alla griglia	5,00
Spinaci al burro	5,50



La nostra attenzione per l'ambiente
Nel nostro locale serviamo AQua chiara ultrafiltrata a km 0
ml 750 € 1,50

A richiesta: Acqua minerale in bottiglia ml 750 € 2,80

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

Se si soffre di allergie o intolleranze alimentari, richiedere informazioni al personale di sala.
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.