



---

# GIORGIONE'S

BISTROT PARMIGIANO

## *Antipasti*

- 🍴 **Il Re dei crudi: Prosciutto S. Ilario**  
(Porzione di 140 gr. di Prosciutto Crudo Sant'Ilario stagionatura minima 36 mesi, crostini di pane ai cereali di Gragnano tostato e strusciato nel pomodoro e finocchietto selvatico).....€ 18,00
  
  - 🍴 **Tagliere di Salumi del Ducato e Torta Fritta**  
(Culatta Antica Ardenga, Salame gentile di Bocchi, pancetta della Bassa, mortadella metodo classico) .....€ 16,00
  
  - 🍴 **Bresaola di toro, misticanza, scaglie di Parmigiano Reggiano e noci**..... € 11.00
  
  - 🍴 **Le Polpette <Dal Parmigiano> con salsa Egisto**  
(Lonza di maiale, Parmigiano Reggiano 24 mesi) .....€ 8.00
  
  - 🍴 **L'eccellenza del Parmigiano**  
(Babà di patate e parmigiano, salsa di parmigiano e cialda croccante).....€ 12,00
-

## *La pizza*

Pizza alta, in teglia, prodotta con farine selezionate di grani antichi, a basso indice glicemico e con un processo di lievitazione superiore alle 48 h

Il pomodoro ed i latticini arrivano freschi, settimanalmente, dalla Campania

### 🍷 *Pizza Parmigiana*

(Pomodoro, mozzarella fiordilatte campana, prosciutto crudo dolce di Parma Dop) ..... € 12,00

### 🍷 *Pizza Giorgione's*

(Pomodoro, pancetta suprema Antica Ardenga, caciocavallo, cipolle caramellate) ..... € 14,00

### 🍷 *Pizza Bistrot*

(base <bianca>, crema di fiordilatte, mortadella metodo classico, granello di pistacchi)..... € 16,00

## *Pizze Gourmet "Effetto Zenzero"*

### 🍷 *Pizza Pachineat*

(Conserva di datterini di Pachino, mozzarella di bufala, origano, basilico) ..... € 13.00

### 🍷 *Pizza Patata della Valceno*

(Patate lessate, burro salato della Normandia, fior di latte, prezzemolo)..... € 15.00

### 🍷 *Pizza Capperi e acciughe*

(Salsa di pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi, origano) ..... € 13.00



## *Primi Piatti*

*La pasta è rigorosamente fatta in casa, a mano*

- € Tortelli di erbette alla Parmigiana  
(uova di gallina di pollaio, ricotta, erbette) .....€ 12,00
  - € Tortelli di patate al sugo di funghi.....€ 12.00
  - € Tortelli di spalla cotta e riduzione al balsamico.....€ 12.00
  - € Risotto burro, Parmigiano & pepe (min.2 persone)  
(riso Carnaroli, Parmigiano Reggiano di montagna, pepe gallino verdino).....€ 16,00
  - € Lasagne al forno con ragù a lunghissima cottura e la sua spuma .....€ 16,00
  - € Anolini di stracotto in brodo di gallina .....€ 14,00
  - € Gnocchi al pesto della Val Ceno e zest di limone.....€ 12,00
-

## *I secondi, la brace & la carne*

- 🍴 Tagliata di controfiletto manzetta dei laghi  
(peso indicativo 200 gr) .....€ 23,00
  - 🍴 Ribeye manzetta dei laghi Bifulco  
(peso indicativo 350 gr) .....€ 35,00
  - 🍴 Fiorentina.....€ 7,00/hg
  - 🍴 Filetto all'origano fresco.....€ 25,00
  - 🍴 Scaloppata di manzo su crostone di pane con scaglie di  
Parmigiano Reggiano e olio aromatico..... €18.00
  - 🍴 Burger  
(macinato di manzo 260 gr, caciocavallo, pancetta croccante, cipolle  
caramellate, burger bun artigianale) ..... € 18,00
  - 🍴 Faraona arrosto col suo ripieno.....€ 18,00
-

## *Insalate e contorni*

### 🍴 Mela annurca:

Mela annurca, misticanza, Parmigiano a scaglie, pinoli tostati e pane ai cereali di Gragnano croccante.....€ 12.00

🍴 Patate del Fucino alla brace.....€ 4.00

🍴 Patate fritte.....€ 4.00

🍴 Verdure miste di stagione alla brace (verdure scelte in base alla stagionalità e alla disponibilità del periodo.....€ 4.00

🍴 Parmigiano Reggiano 24 mesi biologico di montagna da scagliare.....€ 5.00

🍴 Giardiniera e specialità sott'olio Pizzavacca .....€ 4.00

🍴 Torta fritta (Porzioni supplementari) .....€ 2.00

---

## *Dolci*

- € Torta Sbrisolona.....€ 5.00
  - € Tiramisù.....€ 5.00
  - € Spuma d'uovo con granita di frutta di stagione.....€ 5.00
  - € Cheese cake ai frutti di bosco.....€ 5.00
  - € Tortino al cioccolato con cuore morbido, crema alla vaniglia e arancia caramellata.....€ 5.00
-