



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**
(Prosciutto Crudo di Parma 18 mesi Selez. Giorgione's, Salame gentile di Lucedio Bocchi, Culatta della Bassa, Raviolino di guanciale affumicato con salsa di noci e maggiorana, Prosciutto cotto alta qualità L'Artemano, Torta di verdure)..... € 16,00

 - 🍴 **L'eccellenza del Parmigiano**
(Babà di patate e parmigiano, salsa di parmigiano e cialda croccante)..... € 12,00

 - 🍴 **Le Polpette <Dal Parmigiano> con salsa Egisto**
(Lonza di maiale, Parmigiano Reggiano 24 mesi) € 8,00

 - 🍴 **Passata di ceci con guancialino affumicato e rosmarino**..... € 9,00
-

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 zucca..... € 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 250 gr) € 23,00
 - 🍴 Ribeye manzetta dei laghi Bifulco
(peso indicativo 280/300 gr) € 35,00
 - 🍴 Fiorentina.....€ 7,00/hg
 - 🍴 Filetto all'origano fresco.....€ 25,00
 - 🍴 Burger
(macinato di manzo 260 gr, caciocavallo, pancetta croccante, cipolle
caramellate, burger bun artigianale)€ 18,00
 - 🍴 Scaloppata di manzo su crostone di pane con scaglie di
Parmigiano Reggiano e olio aromatico.....€ 18,00
 - 🍴 Faraona arrosto disossata col suo ripieno.....€ 18,00
-

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, caciocavallo, cipolle caramellate) € 14,00

🍷 *Pizza Bistrot*

(base <bianca>, crema di fiordilatte, mortadella metodo classico, granella di pistacchi)..... € 14,00

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

Insalate e contorni

🍷 Mela annurca:

- Mela annurca, spinacino, 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 (Porzione) € 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
 - € Semifreddo al Torroncino con ganache al cioccolato fondente € 5,00
-