



AZIENDA AGRICOLA IN PARMA

BERTINELLI

UN FUTURO SOSTENIBILE, DAL 1895

# Hosteria

## *Dove siete*

L'Hosteria è il ristorante dell'azienda agricola Bertinelli, nata nel 1895. Accanto c'è il caseificio in cui si produce il nostro Parmigiano Reggiano DOP, fatto solo con il latte delle nostre bovine.

L'architettura si ispira al "casello", che ai tempi dei nostri bisnonni era il caseificio con la tipica forma poligonale. Ogni "casello" ha il suo numero, che viene impresso sulla crosta di tutte le forme. Il nostro è il 3030.

Non solo latte: produciamo anche carni e grani. Altri prodotti del menu sono figli di questa terra e arricchiscono i piatti della nostra cucina.

**Benvenuti a casa**

*Nicola Bertinelli*



3030

## benvenuti



Il Parmigiano Reggiano DOP del nostro caseificio servito nelle tipiche scaglie in crescendo di stagionatura con le composte di frutta di famiglia

18

## i nostri antipasti



Il battuto a coltello di carne di fassona piemontese con scaglie di fiore di Parmigiano Reggiano DOP e la salsa tartara à côtel

15



La nostra classica polenta fritta nel cestino (6 pezzi) con Gorgonzola DOP naturale al cucchiaino

12



Giardino nel piatto: composizione di verdure di stagione da intingere nella mousse di Parmigiano Reggiano DOP

13

**Coperto € 3.00**

*\* in base alla stagione potrebbero essere presenti prodotti surgelati*

## salumeria

*Il meglio del territorio servito  
con il burro del nostro caseificio*

Il prosciutto di Parma DOP oltre 30 mesi

13

*Tagliere di Spalla Cotta di San Secondo,  
servito caldo con torta frita ripiena di  
Parmigiano Reggiano DOP*

13

*Tagliere di salumi misti "Selezione Stefano"*

- Prosciutto crudo di Parma DOP, Salame di Felino IGP
- Spalla cotta di San Secondo, Coppa piacentina DOP

13

*Il tagliere Extra*

Prosciutto di Parma DOP, Culatello di Zibello DOP, Salame di Felino IGP, Strolghino di Roncole Verdi

16

## per accompagnare



Giardiniera in olio di frantorio

6



La torta frita Bertinelli come una volta (6 pezzi)

3



Cestino di polenta frita (6 pezzi)

6

Chef Joel de Dravo

\* in base alla stagione potrebbero essere presenti prodotti surgelati

## i nostri primi



Tortelli di erbe e ricotta fresca, il nostro burro e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi Millesimato (disp. anche senza glutine)

13

Anolini in magro in brodo di cappon e manzo

12

Trofie artigianali di grano duro al pesto di basilico “come una volta” con patate e fagiolini

12

Tagliolini al tartufo nero estivo delle nostre colline

19

Ravioli di Spalla Cotta di San Secondo e patate, serviti su crema di piselli, menta, sesamo tostato e chips di Parmigiano Reggiano Millesato DOP

14

Chef Joel de Dravo

*\* in base alla stagione potrebbero essere presenti prodotti surgelati*

## i nostri secondi



Tagliata di controfiletto di Fassona all'antica maniera servita su piastra di ghisa rovente con patate e verdure grigliate (min. 2 persone)

20/cad



Suprema di pollastrella nostrale in lenta cottura e delicato fondo bianco servita con spinaci al burro

18



Schiena di suino nero in crosta di pistacchio con fondo bianco alla senape servita con patate in tecia

28

Barlumetto: filetto di manzo in morbido abbraccio di crudo di Parma e Parmigiano Reggiano

24

Costolette d'agnello alla milanese con maionese alle erbe fini e patate fritte

18

## per accompagnare



Patate al forno

6



Insalata di stagione

6



Ortaggi di stagione al forno

6

Chef Joel de Dravo

*\* in base alla stagione potrebbero essere presenti prodotti surgelati*

# Hosteria

## Fuori Menù



*Oltre la Cisa*

**PESCE FRESCO  
DAL MAR LIGURE**

### *Misto mare caldo e freddo 6 portate*

#### *Freddo*

- Carpaccio di tonno con rucola selvatica e pomodorini
- Carpaccio di pesce spada con pomodorini al basilico
- Gamberetti in salsa rosa con scarola

#### *Caldo*

- Cozze alla tarantina
- Polpette di baccalà servite su misticanza e fragole
- Capesante gratinate al pane profumato

Vassoio di 6 ostriche Fine de Claire servite con vinaigrette di scalogno e champagne **18**

***Padella dello Chef:*** strozzapreti con astice, bis di crostacei, molluschi, medaglione di calamari, gamberoni e zucchine (minimo 2 persone) **26/cad**

Frittino di calamari, gamberi e verdure **22**

Orecchiette con tonno crudo e cotto, servite su crema di bufala, pomodoro confit e bottarga di muggine **17**

Calamari di patagonia alla pistra con misto di verdure al forno in lenta cottura **18**

Branzino al sale con patate al forno e maionese agli agrumi **6,5h**

Branzino al forno con verdure di stagione e patate al forno

*\* in base alla stagione potrebbero essere presenti prodotti surgelati*

## i nostri dessert



Macedonia di frutta di stagione

6

La 'sbrisolona' della fattoria  
con zabaione

6

Zuccotto con crema  
zabaione e cioccolato

6

Tiramisù con caramello salato e  
croccante di mandorle

6

Tortino al cioccolato con cuore  
morbido su purea di lamponi

6

Sorbetto al mojito

7

Chef Joel de Dravo

*\* in base alla stagione potrebbero essere presenti prodotti surgelati*



seguici e taggaci  
follow us and tag us

AZIENDA AGRICOLA IN PARMA

BERTINELLI

UN FUTURO SOSTENIBILE, DAL 1895



# I nostri Gelati



*100% latte Bertinelli*



## Lemongel

Gelato al limone, scorza di Lime,  
gelatina al limone, vodka liscia

10

## Coppa 90

Misto creme, affogate con whisky o caffè,  
con crumble di cioccolato e panna montata

12

## Coppa Vintage

Gelato alla crema, amarene sciroppate,  
croccante alle mandorle e panna montata

12

## Dolce Vita

Misto frutta fresca, succo di frutta sciroppata,  
gelato alla frutta, fior di latte e panna montata

12

## Bocca buona

Macedonia di frutta fresca  
o solo fragole

6

## Degustazione del nostro gelato

Quattro gusti a scelta del nostro gelato artigianale.  
Per ogni aggiunta 1€

10

AZIENDA AGRICOLA IN PARMA

BERTINELLI

UN FUTURO SOSTENIBILE, DAL 1895



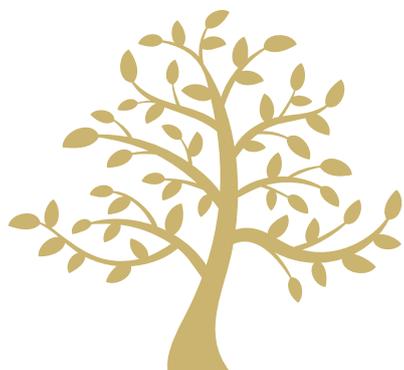
# Hosteria

*prenotazioni pranzi, cene, eventi*

+39 370 327 1843 | ristorante@bertinelli.it

*prenotazioni visite guidate caseificio, allevamento,  
degustazioni Parmigiano Reggiano DOP*

+39 370 327 1843 | +39 340 298 8107 | eventi@bertinelli.it



*il nostro  
Jack, l'albero  
al centro  
della nostra  
Hosteria*



*l'erba medica che con  
i suoi batteri lattici  
"buoni" dà vita al  
Parmigiano Reggiano DOP*



bertinelli.it



seguici e taggaci  
follow us and tag us

**CASEIFICIO, AGRIBOTTEGA, HOSTERIA**

Strada Pedemontana, 2 Noceto (Parma) ITALY  
tel. +39 0521 620776 info@bertinelli.it

**Tutti i giorni ore 6.00 - 1:00**

(lunedì fino alle 21, martedì chiuso)