

menu à la carte



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.

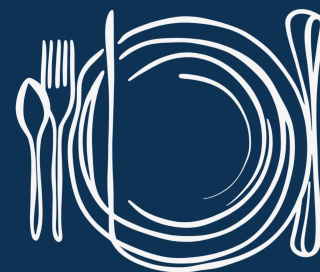
Benvenuti a casa!
Nicola Bertinelli

HOSTERIA

FAMILY FARMING IN PARMA

BERTINELLI

A SUSTAINABLE FUTURE, SINCE 1895



CHI SIAMO

Fondato negli anni '60 dalla famiglia Bertinelli, il nostro caseificio ha iniziato la sua attività con l'obiettivo di produrre formaggi di alta qualità, specializzandoci soprattutto nella produzione del Parmigiano Reggiano. Nel corso degli anni, Ci siamo contraddistinti per l'attenzione alla qualità delle materie prime e alla lavorazione artigianale, mantenendo un forte legame con il territorio.

LE NOSTRE STAGIONATURE

15 MESI MILLESIMATO

Al palato è più giovane, con una texture morbida e un sapore dolce e leggermente lattico.

24 MESI MILLESIMATO

Più complesso, ma ancora cremoso. Si percepiscono note più intense di frutta secca, con una leggera sapidità.

30 MESI MILLESIMATO

Deciso e ricco, con una consistenza più granosa e note di frutta matura e mandorle tostate.

36 MESI MILLESIMATO

Sapore più intenso e complesso, con note di burro, noci e accenni di cristallizzazione dei cristalli di sale.

42 MESI MILLESIMATO

Deciso e profondo, con un'evidente cristallizzazione, note di caramello e un retrogusto leggermente piccante.

60 MESI MILLESIMATO

Complesso e stagionato, con un sapore molto ricco, sapido e con note di frutta secca e spezie. La consistenza è più friabile e croccante.

VERTICALE DI PARMIGIANO REGGIANO

Una selezione delle nostre stagionature, abbinata alle nostre composte artigianali per esaltare il contrasto tra dolce e salato.

-A selection of our carefully aged Parmigiano, paired with our homemade preserves to enhance the contrast between sweet and savory.

18€ 

PROPOSTA DEL MESE:

FUNGHI PORCINI

FUNGHI PORCINI FRITTI

Porcini freschi, fritti fino a doratura perfetta, accompagnati da una maionese leggera al prezzemolo.

-Fresh porcini mushrooms, fried to golden perfection, served with a light parsley mayonnaise.

13€ 

INSALATA DI PORCINI E PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

Un'insalata raffinata e leggera, con porcini freschi che danzano su scaglie del nostro Parmigiano.

-A refined and light salad, featuring fresh porcini mushrooms paired with shavings of our 24-month aged Parmigiano.

12€  

TAGLIATELLE AI PORCINI

Pasta fresca lavorata a mano, abbracciata dal profumo e dal gusto intenso dei porcini appena raccolti.

-Handcrafted fresh pasta, embraced by the intense aroma and flavor of freshly picked porcini mushrooms.

15€ 

BOLLITI AL SABATO E DOMENICA!

CARRELLO AL TAVOLO

Carrello dei bolliti misti al tavolo accompagnato da mostarda di frutta e le nostre salse in agrodolce

-Assorted boiled meats served at the table, accompanied by fruit mustard and our sweet and sour sauces.

20€  

*in base alla stagione potrebbero essere surgelati

ANTIPASTI

BATTUTA DI FASSONA CON PARMIGIANO REGGIANO 42 MESI

Carne cruda di Fassona lavorata a mano, con scaglie sottili del nostro Parmigiano e una salsa tartara vellutata.

-Hand-cut Fassona beef tartare, topped with thin shavings of our Parmigiano and served with a smooth tartar sauce.

15€ 🌱 🍷

POLENTA FRITTA CON GORGONZOLA D.O.P.

Bocconcini di polenta croccante, accompagnati da un Gorgonzola cremoso e avvolgente.

-Crispy polenta bites, served with a rich and creamy spoonable Gorgonzola.

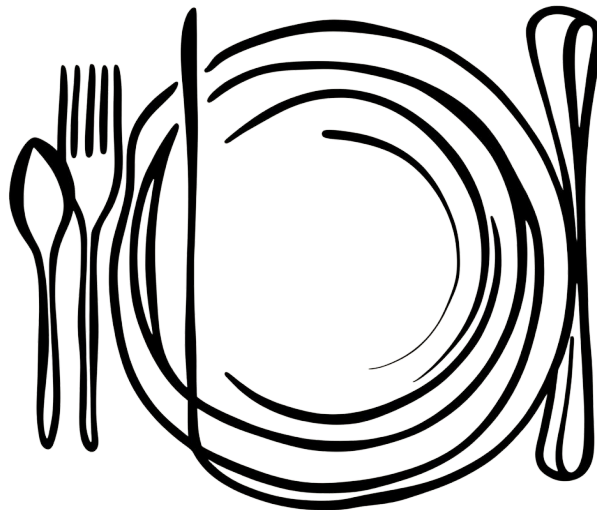
12€ 🌱

UOVO POCHÉ CON TARTUFO E FONDUTA DI PARMIGIANO

Uova cotte a 68 gradi, impreziosite da scaglie di tartufo nero e una cremosa fonduta del nostro Parmigiano 30 mesi

-Fresh farm eggs, enhanced with black truffle shavings and a creamy fondue made from our Parmigiano Reggiano.

13€ 🌱



COPERTO 3€

*in base alla stagione potrebbero essere surgelati

DALLA NOSTRA BOTTEGA:

SELEZIONE DI SALUMI

PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P. OLTRE 30 MESI

Prosciutto dolce e morbido, stagionato oltre 30 mesi, servito con il nostro burro artigianale.
-Sweet, tender Prosciutto di Parma aged for over 30 months, served with our artisanal butter.

13€ 

TAGLIERE “SELEZIONE DI STEFANO”

Un viaggio tra i sapori dei migliori salumi: Prosciutto di Parma DOP, Salame di Felino IGP, Spalla cotta di San Secondo e Coppa piacentina DOP.

-A journey through the flavors of top-quality cured meats: Prosciutto di Parma DOP, Salame di Felino IGP, Spalla Cotta di San Secondo, and Coppa Piacentina DOP.

13€  

TAGLIERE “EXTRA”

Per i veri intenditori: Prosciutto di Parma DOP, Culatello di Zibello DOP, Salame di Felino IGP e Strolghino di Roncole Verdi.

-For true connoisseurs: Prosciutto di Parma DOP, Culatello di Zibello DOP, Salame di Felino IGP, and Strolghino from Roncole Verdi.

16€  

PER ACCOMPAGNARE

GIARDINIERA IN OLIO DI FRANTOIO

-Pickled vegetables in olive oil

   6€

TORTA FRITTA BERTINELLI (6 PEZZI)

-Bertinelli fried dough (6 pieces)

 3€

CESTINO DI POLENTA FRITTA (6 PEZZI)

-Basket of fried polenta (6 pieces)

 6€

*in base alla stagione potrebbero essere surgelati

PRIMI PIATTI

TORTELLI DI ERBETTE

Tradizionali tortelli ripieni, serviti con burro fuso e il nostro Parmigiano stagionato 24 mesi.

(Disponibili anche senza glutine).

-Traditional tortelli stuffed with fresh ricotta and herbs, served with melted butter and our aged Parmigiano.
Also available gluten-free.

13€ 

ANOLINI IN BRODO

Piccoli scrigni di sapore di cappone e manzo, cotti in un brodo caldo e profumato, per un comfort food senza tempo.

-Little pockets of flavor, cooked in a warm and aromatic broth, for a timeless comfort dish.

12€

MEZZELUNE DI ZUCCA E CACAO

Delicati ravioli ripieni di zucca e cacao, contrastati da una fonduta cremosa di taleggio e il croccante del guanciale.

-Delicate ravioli filled with pumpkin and dark chocolate, paired with creamy taleggio fondue and crispy guanciale.

14€

GNOCCHI - ZAFFERANO, PORCINI E CULATELLO

Morbidi gnocchi al profumo di zafferano, avvolti da una crema vellutata di funghi porcini e arricchiti dalla sapidità del culatello.

-Soft saffron-scented gnocchi, coated in a velvety porcini mushroom cream and enriched with the savory flavor of culatello.

14€



*in base alla stagione potrebbero essere surgelati

SECONDI DI CARNE

TAGLIATA DI CONTROFILETTO

Fassona succulenta, cotta alla perfezione su piastra di ghisa e servita con contorno di stagione grigliate. **(consigliata per 2 persone)**

-Succulent meat, perfectly cooked on a cast iron plate, served with seasonal sides. (Min. 2 people)

40€  

SUPREMA DI POLLASTRELLA

Pollastrella in lenta cottura, tenera e succosa, servita con spinaci al burro che ne esaltano la delicatezza.

-Slowly cooked spring chicken, tender and juicy, served with buttered spinach to enhance its delicate flavor.

18€ 

ANATRA, MIRTILLO E PATATA ROSSA

Un piatto elegante e ricco di contrasti, dove il dolce-acidulo della salsa ai mirtilli incontra la succulenza dell'anatra e un purée di patate dolci.

-An elegant and richly contrasting dish, where the sweet-tart cranberry sauce complements the succulence of the duck.

18€ 

“IL BARLUMETTO” CON PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI

Filetto di manzo tenero, avvolto dal sapore intenso del Prosciutto di Parma e completato dal nostro Parmigiano Reggiano.

-Tender beef fillet, wrapped in the intense flavor of Parma ham and complemented by our Parmigiano Reggiano.

24€ 

GUANCIALINO DI SUINO CON FONDUTA DI PARMIGIANO

Morbido guancialino di maiale brasato servito su crema di mais e fonduta di Parmigiano Reggiano 30 mesi

-braised pork cheek served on a corn cream with Parmesan fondue.

18€ 

ORTAGGI AL FORNO

Oven-roasted vegetables

PATATE AL FORNO

Roasted potatoes

INSALATA

Seasonal salad

6€

*in base alla stagione potrebbero essere surgelati

Fuori Menù



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

HOSTERIA

FAMILY FARMING IN PARMA

BERTINELLI

A SUSTAINABLE FUTURE, SINCE 1895



FUORI MENU DI PESCE

CAPESANTE IN CROSTA

Capesante avvolte in una crosta di bacon servite su vellutata di sedano rapa e porro croccante, un equilibrio perfetto di sapori delicati e texture contrastanti.

Scallops wrapped in a bacon crust served on a creamy celery root purée and crispy leek, a perfect balance of delicate flavors and contrasting textures.

€14

ORECCHIETTE - GAMBERONI, CIME DI RAPA E PECORINO

Orecchiette fatte in casa con cime di rapa, gamberoni succosi e petali di pecorino romagnolo, un mix di tradizione e sapori marini irresistibili.

Homemade orecchiette pasta with broccoli rabe, juicy prawns, and flakes of Romagna pecorino, a delicious blend of tradition and sea flavors.

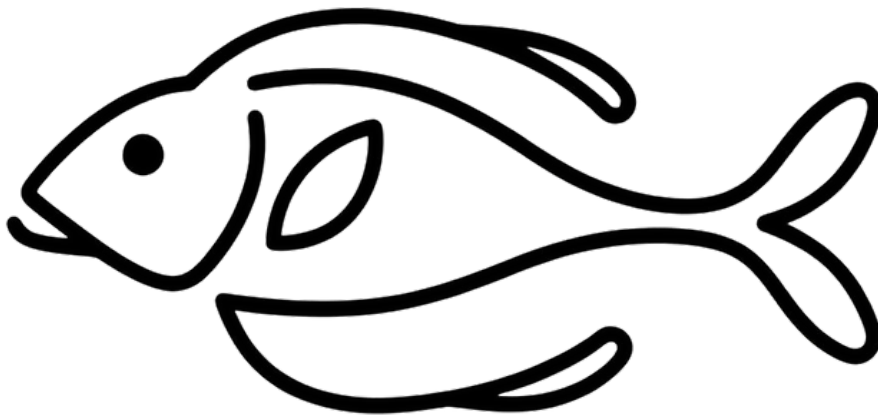
€17

FRITTINO MISTO

Calamari, gamberi e verdure in una frittura leggera e croccante, un classico che conquista sempre.

Squid, prawns, and vegetables in a light and crispy fry, a classic that never fails to please.

€22



3030

AZIENDA AGRICOLA IN PARMA

BERTINELLI

UN FUTURO SOSTENIBILE, DAL 1895

prenotazioni pranzi, cene, eventi

+39 370 327 1843 | ristorante@bertinelli.it

prenotazioni visite guidate caseificio, degustazioni,

+39 342 069 0175 | +39 340 298 8107 | pr@bertinelli.it

www.bertinelli.it

www.parmigianobertinelli.shop



seguici e taggaci
follow us and tag us

CASEIFICIO, AGRIBOTTEGA, HOSTERIA
Strada Pedemontana, 2 Noceto (Parma) ITALY

Tutti i giorni ore 6.00 - 1:00
(lunedì fino alle 21, martedì chiuso)

