

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.

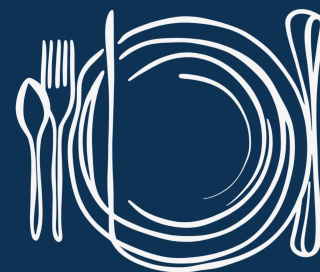
Benvenuti a casa!
Nicola Bertinelli

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.

48 MESI SPECIAL EDITION

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

63 MESI SPECIAL EDITION

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€ 

SOLO AL SABATO E DOMENICA!

I BOLLITI TELLA TRADIZIONE PARMIGINA A CARRELLO

Piatto simbolo della cucina parmigiana, profondamente legato alla tradizione contadina.

Nascono come un modo per utilizzare ogni parte dell'animale, valorizzando tagli considerati umili ma ricchi di sapore; in accompagnamento le grandi salse dalle ricette originali del Ducato codificate da Giovanni Ballarini e Guglielmo Capacchi.

-Boiled meats are a symbolic dish of Parmigiana cuisine, deeply rooted in peasant tradition. They originated as a way to use every part of the animal, enhancing cuts considered humble yet full of flavor.

25€  

Carni selezionate del nostro territorio:

Capponne: Un pollo maschio, simbolo della tradizione natalizia e delle feste

A male chicken, a symbol of Christmas and festive traditions, prized for its tender and delicate meat.

Ripieno: Una preparazione tipica, carne macinata, uova e pane, cotta lentamente nel brodo.

A typical preparation from Emilia, made of ground meat, eggs, and bread, slowly cooked in broth.

Manzo: Taglio classico della tradizione, dalla consistenza morbida e sapore intenso.

A classic cut from the tradition, ideal for boiled meat due to its tender texture and rich flavor.

Paletta di vitello: Parte anteriore del vitello, perfetta per una cottura lunga nel brodo.

The front part of the veal, tender and juicy, perfect for slow cooking in broth.

Lingua: Un taglio dal gusto deciso, amato per la sua consistenza particolare.

A bold-flavored cut, loved for its unique texture and often.

Testina di vitello: Guance e muso del vitello, con una consistenza delicata e un sapore delicato.

A typical cut from peasant cuisine, with a gelatinous texture and delicate flavor.

Cotechino: Insaccato di carne di maiale macinata, simbolo delle feste invernali.

A sausage made of minced pork, spiced and slowly cooked, a symbol of winter festivities

Prete: Un insaccato tipico parmigiano, fatto con carne di maiale e cotenna, cotto nel brodo.

A typical Parmigiana sausage made with pork meat and rind, cooked in broth for hours.

Mariola: Un insaccato tradizionale, dal gusto intenso, preparato con tagli pregiati di maiale.

A traditional sausage with an intense and aromatic flavor, made from premium cuts of pork.

Zampone: Piede di maiale ripieno di carne, cotto lentamente

A pig's trotter stuffed with spiced meat, slowly cooked to achieve a tender and flavorful texture.

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.

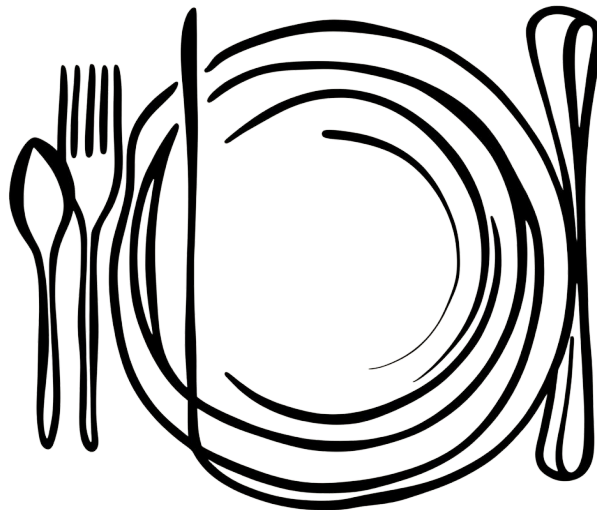
12€ 🌱

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 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

LA NOSTRA GIARDINIERA

-Pickled vegetables in olive oil

   6€

TORTA FRITTA AL TEGAME (6 PEZZI)

-Bertinelli fried dough (6 pieces)

 3€

POLENTA “NUDA” 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€

MEZZE MANICHE - CASTAGNE E STROLGHINO

Mezze maniche casarecce ripiene di crema di castagne e pasta di strolghino, un piatto dai profumi autunnali.

-Handmade mezze maniche pasta, filled with chestnut and strolghino, perfect for autumn lovers.

14€

RISOTTO - RADICCHIO, CACIOTTA E CULATELLO

Un piatto che unisce l'amaro delicato del radicchio Trevigiano, la sapidità del culatello e la cremosità della caciotta di Valmozzola, per un gusto armonioso e avvolgente.

-A dish that blends the delicate bitterness of radicchio, the savoriness of culatello, and the creaminess of caciotta for a harmonious and rich flavor

16€



*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 verdure grigliate. **(consigliata per 2 persone)**

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

40€  

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

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)

