

RISTORANTE *L'incontro* MENU

inverno
winter



Hotel San Marco
PARMA OVEST

ANTIPASTI Starters

Delizie del territorio

*Prosciutto crudo di Parma dop 24 mesi, Coppa piacentina dop,
Salame di Felino igp con focaccia*

"Delizie" of the territory

*Prosciutto crudo di Parma dop 24 months, Coppa piacentina dop,
Salame di Felino igp with warm focaccia*

€ 17,00

Melanzana alla parmigiana in torretta

Parmesan aubergine

€ 12,00

Crema di zucca con tapenade di olive taggiasche e crostini al rosmarino

Pumpkin cream with taggiasche olive, tapenade and rosemary croutons

€ 9,00

Tomino bardato al prosciutto crudo di Parma su marmellata di cipolle al lambrusco e tegola di pane integrale

Tomino, very soft cheese with a white rind, with Parma ham on lambrusco-flavoured onion marmalade and whole-wheat bread

€ 13,00

Tartar di tonno con salsa agli agrumi e mango

Tuna tartar with citrus fruit and mango sauce

€ 14,00

PRIMI PIATTI First course

Tortelli di erbe alla parmigiana

Traditional "tortelli" with spinach and ricotta

€ 15,00

Risotto al radicchio brasato e scamorza affumicata

Risotto with braised radicchio and smoked scamorza cheese

€ 16,00

Trofie al pesto leggero casalingo e gamberetti

Trofie with light homemade pesto and prawns

€ 17,00

Spaghetti alla falsa amatriciana

Amatriciana Spaghetti

€ 14,00

Maccheroncini freschi al ragù di culatello

Little macaroni homemade with culatello ragout

€ 15,00

SECONDI PIATTI Second Course

Carbone di filetto di branzino al sale con macedonia di verdure

Salted sea bass fillet with vegetables salad

€ 17,00

Morbido di vitello (CBT) laccato

con julienne di patate saltate all'alpina

Soft lacquered veal with julienne of Alpine-style sautéed potatoes

€ 16,00

Suprema di pollo (CBT) alle erbe con patate al forno

Herbed chicken supreme with baked potatoes

€ 13,00

Tagliata di scottona francese e verdure alla griglia

Grilled entrecote of French beef with grilled vegetables

€ 21,00

Guancialino di maiale al lambrusco (CBT) con polenta

Pork cheek in lambrusco sauce with polenta

€ 15,00

DOLCI Dessert

Tagliata di ananas

Sliced ananas

Semifreddo al lampone e cialda croccante

Raspberry semifreddo with crispy waffle

Zuppa inglese tradizionale

Tiramisù della casa con salsa al cioccolato

Homemade tiramisu' with chocolate sauce

Sbrisolona

€ 6,00

Coperto-cover charge € 2,50 | Acqua minerale-mineral water € 3,50

Disponibile su richiesta: kids menu e proposte gluten free
Available on request: kids menu and gluten free dishes

* Potrebbero essere presenti cibi surgelati o prodotti congelati
** There may be frozen food and products*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.
Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff on duty.

VINI wines

Bollicine Sparkling wines


Prosecco Di Valdobbiadene Extra Dry "Valdo" Veneto - €20,00  €6,00

Trento Doc Altemasi Millesimato Trentino - €29,00

Franciacorta Alma Cuvee Bellavista Lombardia - €45,00


Champagne Reserve Brut Nicolas Feuillate Francia - €65,00

Vini del territorio Local wines

Lambrusco Giuseppe Verdi "Cantine Ceci" - €15,00  €5,00

Lambrusco Bio Doc I Calanchi Monte delle Vigne - €20,00


Sauvignon Doc Bio Quattro Laghi Monte delle Vigne - €16,00

Gutturino fermo Vicobarone - €16,00  €5,00

Sangiovese Brusa - €15,00

Vini bianchi White wines

Pinot Grigio Garganega Veneto - €14,00

Chardonnay I Magredi Friuli Venezia Giulia - €17,00  €5,00

Ribolla Gialla Doc "Alturis" Friuli Venezia Giulia - €25,00

Vermentino Doc Etichetta Bianca "Lunae Bosoni" Liguria - €20,00


Pecorino Bio "Presentosa" Abruzzo - €16,00

Falanghina Dop "La Guardiense" Campania - €16,00

Vini rossi Red wines


Dolcetto Alba Doc "Prunotto" Piemonte - €18,00

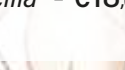
Valpolicella Essere "Cesari" Veneto - €17,00

Chianti Monrosso "Castello Di Monsanto" Toscana - €18,00  €5,00

Chianti Classico Gallo Nero Docg "Castellare" Toscana - €24,00

Morellino Di Scansano Mentore "Fattoria Mantelassi" Toscana - €18,00

Nero D'avola "Cusumano" Sicilia - €18,00  €5,00



Hotel San Marco
PARMA OVEST