

# Parenti Bistrot



VELLUTATA DI SEDANO RAPA, CAVOLFIORI  
ABBRUSTOLITI, NOCCIOLE E MELOGRANO  
CELERIAC CREAM SOUP, TOASTED  
CAULIFLOWER, HAZELNUTS AND  
POMEGRANATE

Allergeni: sedano, frutta a guscio  
Allergens: celery, nuts

€ 14,00

RISOTTO ALLA MILANESE CON GREMOLADA  
ESSICATA  
MILANESE RISOTTO AND GREMOLADA

Allergeni: lattosio, sedano, solfiti  
Allergens: lactose, celery, sulphites

€ 14,00

TAGLIATELLA DI PASTA FRESCA AL RAGÙ  
ALLA BOLOGNESE  
FRESH PASTA TAGLIATELLA, BOLOGNESE  
SAUCE

Allergeni: uovo, lattosio, glutine, sedano  
Allergens: egg, lactose, glutens, celery

€ 14,00

Pane e coperto €1,50

- DESSERT - € 6,00

TIRAMISÙ\*

Semifreddo a base di pan di spagna, intriso di caffè e farcito con una crema al mascarpone e un sottile strato di caramello, il tutto ricoperto da un velo di cacao.

Semifreddo based on soaked sponge cake of coffee and filled with a mascarpone cream and a thin layer of caramel, all topped with a veil of cocoa

Allergeni: lattosio, glutine, frutta a guscio, soia, frutta a guscio  
Allergens: lactose, glutens, nuts, soy, nuts

POLPO\* SCOTTATO SU CREMA DI CECI,  
CAVOLO NERO  
SEARED OCTOPUS\* ON CHICKPEA  
CREAM, BLACK CABBAGE

Allergeni: pesce  
Allergens: fish

€ 20,00

OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE CON  
POLENTA  
MILANESE VEAL OSSOBUCO WITH POLENTA

Allergeni: lattosio, sedano  
Allergens: lactose, celery

€ 20,00

CONTROFILETTO DI MANZO ALLA PLANCHA,  
RADICCHIO AL FORNO E RIDUZIONE DI  
BARBERA

BEEF SIRLOIN À LA PLANCHA, BAKED  
RADICCHIO AND BARBERA REDUCTION

Allergeni: lattosio, solfiti  
Allergens: lactose, sulphites

€ 21,00

IL PIATTO UNICO:  
RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO E  
GREMOLADA  
MILANESE RISOTTO WITH OSSOBUCO AND  
GREMOLADA

Allergeni: lattosio, sedano  
Allergens: lactose, celery

€ 26,00

CHEESECAKE\*

Fragrante crumble di frolla, soffice crema al formaggio variegata ai frutti rossi, guarnita da frutti di bosco sciropati.

Fragrant shortbread crumble, soft cheese cream variegated with red fruits, garnished with wild berries in syrup

Allergeni: glutine, lattosio, uova  
Allergens: glutens, lactose, egg

## - BEVERAGE -

ACQUA 0.75L  
WATER

€ 2,50

VINI WINE

CALICE  
GLASS

€ 6,50 /  
7.50

BOTTIGLIA  
BOTTLE

€ 25,00 /  
28.00

AMARI E DISTILLATI  
AMARO AND DISTILLED  
ALCHOHOL

da  
€ 4,00

PROSECCO  
PROSECCO

€ 6,50

€ 26,00

BOLLICINE  
SPARKLING  
WINES

€ 8,00

€ 30,00

---

# Parenti Bistrot

---

by  
GUD

## - LISTA DEI VINI -

### PROSECCO PROSECCO

Calice: 6,50€      Bottiglia: 26,00€

Jeio, D.O.C.G. Superiore, brut, BISOL DESIDERIO & FIGLI, VALDOBBIADENE, ITALIA (alc. 11,5% vol.)

### BOLLICINE SPARKLING WINES

Calice: 8,00€      Bottiglia: 30,00€

Ferrari Maximum Blanc De Blancs, D.O.C., brut, FERRARI FRATELLI LUNELLI, TRENTO, ITALIA (alc. 12,5% vol.)

Ferrari Maximum Rosé, D.O.C., brut, FERRARI FRATELLI LUNELLI, TRENTO, ITALIA (alc. 12,5% vol.)

Franciacorta Barone Pizzini Animante, extra brut, BARONE PIZZINI, PROVAGLIO D'ISEO, ITALIA (alc. 12% vol.)

Bottiglia: 30,00€

Franciacorta Barone Pizzini Rosé, extra brut, BARONE PIZZINI, PROVAGLIO D'ISEO, ITALIA (alc. 12% vol.)

### VINI BIANCHI WHITE WINES

Calice: 6,50€      Bottiglia: 25,00€

Chardonnay, Pietragrande IGT, Tenute Lunelli, TRENTO, ITALIA (alc. 12% vol.)

Calice: 7,00€      Bottiglia: 26,00€

Vermentino di Sardegna D.O.C., Audarya, SARDEGNA, ITALIA (alc. 13,5% vol.)

Calice: 7,50€      Bottiglia: 28,00€

Grechetto, Fioranello bianco, I.G.P., Tenuta di Fiorano, ROMA, ITALIA (alc. 13% vol.)

Gewurztraminer, D.O.C., VON BLUMEN, SUDTIROL, ALTO ADIGE, ITALIA (alc. 13% vol.)

### VINI ROSSI RED WINES

Calice: 7,00€      Bottiglia: 26,00€

Morellino di Scansano, CERRETO PIANO, TOSCANA, ITALIA (alc. 13,5% vol.)

Calice: 7,50€      Bottiglia: 28,00€

Rosso di Montalcino, D.O.C., VENTOLAIO, MONTALCINO, ITALIA (alc. 14% vol.)

Cabernet Sauvignon, Fioranello rosso, I.G.P., Tenuta di Fiorano, ROMA, ITALIA (alc. 13% vol.)

Valpolicella Ripasso, D.O.C. Superiore, CA' RUGATE, MONTECCHIA DI CROSARA (VR), ITALIA (alc. 14,5% vol.)