

Parenti Bistrot



PARMIGIANA DI MELANZANE DELLA
TRADIZIONE* € 14,00
TRADITIONAL AUBERGINE PARMIGIANA*
Allergeni: lattosio, frutta a guscio, glutine
Allergens: lactose, nuts, glutens

RISOTTO ALLO ZAFFERANO,
MAZZANCOLLE*, STRACCIATELLA DI
BURRATA PUGLIESE € 16,00
SAFFRON RISOTTO, PRAWN*, PUGLIAN
BURRATA STRACCIATELLA
Allergeni: lattosio, crostacei
Allergens: lactose, crustaceans

POLPO* ALLA PIASTRA, ERBETTE
PRIMAVERILI, PATATE NOVELLE,
VINAIGRETTE ALLA SOIA € 20,00
GRILLED OCTOPUS*, SPRING HERBS,
POTATOES, SOY VINAIGRETTE
Allergeni: pesce, soia
Allergens: fish, soy

FRACOSTA DI VITELLO AL ROSA*,
CARCIOFI IN CASSERUOLA* € 20,00
PINK VEAL CHOP , ARTICHOKEs
Allergeni: lattosio
Allergens: lactose

CLASSIC BURGER: servito con Patatine Fritte
HAMBURGER DI FASSONA
PIEMONTESE, BACON, CHEDDAR,
LATTUGA, POMODORO, MAIONESE € 12,00
PIEDMONTESE FASSONA BURGER, BACON,
CHEDDAR, LETTUCE, TOMATO, MAYONNAISE
Allergeni: glutine, lattosio, frutta a guscio, uova
Allergens: glutens, lactose, nuts, egg

FLAN DI ASPARAGI, SPUMA DI
PARMIGIANO REGGIANO, TUORLO
D'UOVO MARINATO € 14,00
ASPARAGUS FLAN, PARMIGIANO REGGIANO
FOAM AND MARINATED EGG YOLK
Allergeni: lattosio, uova
Allergens: lactose, egg

SPAGHETTONE AL POMODORO SAN
MARZANO € 14,00
SPAGHETTONE WITH SAN MARZANO
TOMATO
Allergeni: glutine, lattosio
Allergens: glutens, lactose

CONTORNI € 5,00

PATATE AL FORNO Allergeni: /
PATATINE FRITTE Allergeni: glutine, frutta a
guscio
INSALATA MISTA Allergeni: /
VERDURE GRIGLIATE Allergeni: /

BAKED POTATOES Allergens: /
FRENCH FRIES Allergens: glutens, nuts
MIXED SALAD Allergens: /
GRILLED VEGETABLES Allergens: /

CHICKEN FRIED BURGER: servito con Patatine Fritte
POLLO FRITTO, CAVOLO VIOLA
MARINATO, SALSA TARTARA € 12,00
CHICKEN FRIED BURGER, MARINATED PURPLE
CABBAGE, TARTAR SAUCE
Allergeni: glutine, lattosio, frutta a guscio, uova
Allergens: glutens, lactose, nuts, egg

- DESSERT DELLA CASA -

RICOTTA DOLCE E SBRISOLONA € 6,00
SWEET RICOTTA AND SBRISOLONA
Allergeni: lattosio, glutine
Allergens: lactose, glutens

CROSTATINA ALLA FRAGOLE E
CREMA AL LIMONE € 6,00
STRAWBERRY TART AND LEMON CREAM
Allergeni: lattosio, glutine
Allergens: lactose, glutens

Pane e coperto €1,50

- 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: 38,00€

Ferrari Maximum Blanc De Blancs, 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.)

Calice: 9,00€ Bottiglia: 42,00€

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: 28,00€

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

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

Calice: 7,50€ Bottiglia: 30,00€

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: 30,00€

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.)

- BEVERAGE -		CALICE GLASS	BOTTIGLIA BOTTLE
ACQUA 0.75L WATER	€ 2,50	VINI WINE € 6,50 / 7.50	€ 25,00 / 30.00
AMARI E DISTILLATI AMARO AND DISTILLED ALCHOHOL	da € 4,00	PROSECCO PROSECCO € 6,50	€ 26,00
		BOLLICINE SPARKLING WINES € 8,00	€ 38,00 / 42,00