

The logo for Parravicini Restaurant & Wine features a circular emblem composed of golden, brush-stroke-like lines. The name "PARRAVICINI" is written in a large, bold, black, sans-serif font across the center of the emblem. Below it, the words "RESTAURANT & WINE" are written in a smaller, black, sans-serif font.

PARRAVICINI
RESTAURANT & WINE

IL MENÚ

“LA CUCINA DI PER SÉ È SCIENZA
STA AL CUOCO FARLA DIVENTARE ARTE”

Gualtiero Marchesi

*“Ci auguriamo di soddisfare al meglio
le vostre papille gustative
e di lasciarvi un piacevole ricordo
dell’esperienza trascorsa al nostro ristorante”*

Stefano e Francesca



Le informazioni relative alla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.

Alcuni alimenti potrebbero essere conservati sotto freddo intenso per preservarne la migliore qualità.

GLI ANTIPASTI

Sciatt su letto di cicorino

Sciatt (fried cheese ball with buckwheat) with green salad

Sciatt (gebratener Käse Ball mit Buchweizen) mit grünen Salat

Terrina scomposta di verdure tiepida, hummus di ceci, crumble di focaccia alla pizza e olio extra vergine agli agrumi

Warm vegetable terrine, chickpea hummus, pizza focaccia crumble and extra virgin citrus oil

Warme Gemüseterrine, Kichererbsenhummus, Pizza Focaccia Crumble und extra natives Zitrusöl

Bresaola della Valtellina servita con burro al miele

Bresaola (sliced dried beef) of Valtellina served with honey butter

Veltliner Bresaola (getrocknetes Rindfleisch) serviert mit Honigbutter

Culatello rustico con intreccio di grissini fatti in casa

Culatello with breadsticks

Culatello mit Brotstäbchen

Fantasia di salumi selezionati su pietra

Mixed sliced salami

Gemischter Aufschnitt

Cubi di salmone affumicato, mousse di avocado, insalatine novelle, salsa Caesar e sesamo tostato

Smoked salmon cubes, avocado mousse, new salads, Caesar sauce and toasted sesame

Geräucherte Lachswürfel, Avocado-Mousse, neue Salate, Caesar-Sauce und gerösteter Sesam

Carne di manzo cruda marinata, fonduta di formaggio grosino, mousse di porcini, neve di noci e spirale al saraceno

Marinated raw beef, cream cheese, porcini mousse, walnut snow and buckwheat spiral

Mariniertes rohes Rindfleisch, Frischkäse, Steinpilzmousse, Walnusschnee und Sarazenenspirale

Crema di cipolle arrostate, polenta di mais e funghi porcini trifolati

Cream of roasted onions, corn polenta and sautéed porcini mushrooms

Gebratene Zwiebelcreme, Mais Polenta und sautierte Steinpilze

Torchon di foie gras marinato al vino passito, fichi secchi, pan brioche e gel all'aceto di lamponi

Torchon of foie gras marinated in sweet wine, dried figs, pan brioche and raspberry vinegar gel

Torchon von Gänseleber mariniert in Likörwein, getrockneten Feigen, Brioche Pflanne und Himbeer Essig-Gel

I FORMAGGI DELLA VALTELLINA

serviti con miele millefiori, confettura e noci

Degustazione piccola  

Little tasting

Kleine Kosteprobe

Degustazione grande  

Big tasting

Größe Kosteprobe

LE INSALATE, I FRESCHI ESTIVI E LE ZUPPE

Insalata verde  

Green salad

Grüne Salat

Insalata mista  

Mixed salad (salad, carrots, tomatoes, celery and fennel)

Gemischte Salat (Salat, Karotten, Tomaten, Sellerie und Fenchel)

Caprese con mozzarella di bufala  



Caprese with buffalo mozzarella

Caprese mit Büffelmozzarella

Vitello tonnato 

Veal with tuna sauce

Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Minestrone di verdure valtellinesi  

Vegetables soup

Veltline Gemüsesuppe

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.

Alcuni alimenti potrebbero essere conservati sotto freddo intenso per preservarne la migliore qualità.

I PRIMI

(tutte le paste sono fatte in casa)

Pizzoccheri della Valtellina

Pizzoccheri of Valtellina (tagliatelle of Buck wheat with cheese, butter, garlic, potatoes and savoy)

Veltliner Pizzoccheri (Buchweizenmehl Bandnudeln mit Käse, Butter, Knoblauch, Kartoffeln und Kohl)

Tortelli farciti di lepre in civet con il suo intingolo

Tortelli stuffed with hare in civet with its sauce

Tortelli mit Hase in Zibet gefüllt, mit seiner Sauce

Tagliolini al pistacchio con crema di zafferano, baccalà, olive taggiasche e scaglie di mandorle tostate

Pistachio tagliolini with saffron cream, cod, Taggiasca olives and toasted almond flakes

Pistazien-Tagliolini mit Safrancreme, Kabeljau, Taggiasca-Oliven und gerösteten Mandelflocken

Risotto alle melanzane arrostate, spuma di bufala

e porcini croccanti (min 2 porzioni)

Risotto with roasted aubergines, buffalo mousse and crunchy porcini mushrooms (minimum 2 portions)

Risotto mit gerösteten Auberginen, Büffelmousse und knusprigen Steinpilzen (mindestens 2 Portionen)

Gnocchi di patate alla barbabietola, cubetti di lardo, sedano croccante e aroma di "pestèda"

Beetroot potato gnocchi, lard cubes, crispy celery and pestèda (salt, pepper, garlic and herbs) flavor

Rote-Bete-Kartoffel-Gnocchi, Schmalzwürfel, knuspriger Sellerie und Pestèda-Geschmack

Spaghetti di pasta all'uovo con code di gamberoni mantecati alla mela verde, curry e pomodoro

Homemade spaghetti with prawn tails creamed with green apple, curry and tomatoes

Hausgemachte Spaghetti mit Garnelenschwänzen mit grünen Apfel-, Curry- und Tomaten gecremt

I MENU' DELLA TRADIZIONE

Sciatt su letto di insalata verde
con Bresaola della Valtellina

...

Pizzoccheri della Valtellina

...

Tortino di mele della Valtellina
o Taglio al "Braulio"

Sciatt su letto di insalata verde
con Bresaola della Valtellina

...

Pizzoccheri della Valtellina

...

Filetto di maialino al vino rosso
con polenta al grano saraceno

...

Tortino di mele della Valtellina
o Taglio al "Braulio"

I SECONDI

(serviti con contorno)

Filetto di maialino al vino rosso con polenta al grano saraceno

Pork fillet with red wine sauce and buckwheat polenta

Schweinefilet in Rotweinsauce mit Buchweizenpolenta

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con verdure all'orientale e salsa all'arancia

Duck breast cooked at low temperature with oriental vegetables and orange sauce

Bei niedriger Temperatur gegarte Entenbrust mit orientalischem Gemüse und Orangensauce

Tagliata di manzo su letto di misticanza, riduzione di bourbon e aceto balsamico con patate saporite

Sliced beef on a bed of mixed salad, reduction of bourbon and balsamic vinegar with tasty potatoes

Entrecôte auf einem Bett aus gemischtem Salat, Reduktion von Bourbon und Balsamico-Essig mit Kartoffeln

Filetto di manzo alla griglia con "taroz" valtellinesi (circa 250 gr.)

Beef fillet to the grill with "Taroz" (mashed potatoes, butter, cheese and green beans)

Grillierte Rinderfilet mit "Taroz" (Kartoffelpüree, Butter, Käse und grüne Bohnen)

Tomahawk alla griglia con nido di verdure e patate arrostiti (circa Kg 1,1 – 1,2)

Grilled tomahawk with vegetables and roasted potatoes (about Kg 1,1 - 1,2)

Gegrillter Tomahawk mit Gemüse und Bratkartoffeln (ca. kg 1,1 - 1,2)

Costolette d'agnello alla scottadito con salsa alle erbe aromatiche, patate saltate e finocchi al limone

Grilled lamb chops with aromatic herb sauce, sauteed potatoes and lemon fennel

Lammkoteletts Koteletts mit aromatischer Kräutersauce, Bratkartoffeln und Zitronenfenchel

Polpo arrosto, bagnetto verde, pomodorini confit e spuma di mare

Roasted octopus, parsley sauce, confit cherry tomatoes and sea foam

Gebratener Tintenfisch, Petersiliensauce, Confit-Kirschtomaten und Meerschäum

Costoletta di cervo, polenta taragna, mousse di pere al vin brulé e cavoletti di bruxelles

Venison cutlet, buckweath polenta, pear cream with wine and cinnamon and brussels sprouts

Hirschkotelett, Buchweizenpolenta, Birnencreme mit Wein und Zimt und Rosenkohl

Pavè di branzino arrostito, su tartare di fagiolini all'origano, coulis di pomodori secchi e pommes nature

Roasted sea bass pave on green bean tartare with oregano, dried tomato cream and pommes nature

Gebratenes Seebarsch-Pavè, auf grünem Bohnentartar mit Oregano, Creme von getrockneten Tomaten und Pommes natur

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.

Alcuni alimenti potrebbero essere conservati sotto freddo intenso per preservarne la migliore qualità.

PER I PIÙ PICCOLI

Lasagne all'emiliana

Lasagne to bolognese

Lasagna Bolognese

Spaghetti o penne al pomodoro

Spaghetti to tomato

Spaghetti/Penne mit Tomatensoße

Spaghetti e penne al ragù

Spaghetti to bolognese

Spaghetti Bolognese (Fleischsauce)

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti to carbonara (spaghetti with bacon, egg and cheese)

„Carbonara“ (Spaghetti mit Speck, Ei und Käse)

Nuggets di pollo fatti in casa con patatine fritte

Homemade chicken nuggets with french fries

Hausgemachte Hühnernuggets mit Pommes Frites

PANE E COPERTO 2 € A PERSONA