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

VEGETARIANO

GLI ANTIPASTI

Sciatt su letto di cicorino [1b - 7 - 10 - 12] ..... € 12,00
Sciatt (fried cheese ball with buckwheat) with green salad
Sciatt (gebratener Käse Ball mit Buchweizen) mit grünen Salat

Fantasia di salumi selezionati con giardiniera di verdure fatta in casa [1b – 1c - 9 - 12] ..... € 14,00
Mixed sliced salami with home-made vegetable pickle
Gemischter Aufschnitt mit hausgemachten Mixed Pickles

Salmone affumicato, latte di cocco, coriandolo, avocado e lime [4] ..... € 16,00
Smoked salmon, coconut milk, coriander, avocado and lime
Geräucherter Lachs, Kokosmilch, Koriander, Avocado und Limette

Carne di manzo tagliata al coltello, acciughe del Cantabrico, crema di bufala DOP e pane croccante [1b - 1c - 4 - 7] ..... € 15,00
Beef tartare, Cantabrian anchovies, buffalo mozzarella cream and crusty bread
Rindertartar, kantabrische Sardellen, Büffelmozzarella-Creme und knuspriges Brot

Spuma di patate alle erbe, uovo morbido, aroma di pestèda, casera DOP, crostini di segale e nocciole [1b - 1c - 3 – 7 – 8b - 12] ..... € 14,00
Herbs potato foam, pochè egg, pestèda (mix of salt, pepper, mountain herbs and garlic), cheese, rye croutons and hazelnut
Kräuterkartoffelschaum, Ei, Pestèda (Mischung aus Salz, Pfeffer, Bergkräutern und Knoblauch), Käse, Roggenbrot und Haselnüsse

Crudo di parma 24 mesi DOP - "Al naturel" Salumificio Pelizziari, pan brioche alla frutta secca e mousse di gorgonzola DOP [1b – 3 - 7 - 6 - 8a – 8b – 8c - 10 - 12] ..... € 15,00
Parma ham, brioche bread with dried fruit and gorgonzola cheese (blue cheese)
Parmaschinken, Früchtebrot mit Trockenfrüchten und Blauschimmelkäse

Carpaccio di tonno, maionese piccante, mango, capperi e caprino vaccino [4 – 7] ..... € 17,00
Tuna carpaccio, spicy mayonnaise, mango, capers and cream cheese
Thunfisch-Carpaccio, scharfe Mayonnaise, Mango, Kapern und Käse

LE INSALATE E LE ZUPPE

Insalata verde ..... € 5,00
Green salad
Grüne Salat

Insalata mista ..... € 6,00
Mixed salad (salad, carrots, tomatoes and fennel)
Gemischte Salat (Salat, Karotten, Tomaten und Fenchel)

Insalata Parravicini con verdure miste, pollo CBT, uovo sodo, salsa allo yogurt e crostini di pane di segale [1b – 1c - 3 - 7] ..... € 14,00
Salad, cucumber, tomato, radishes, chicken, boiled egg, yogurt dressing and rye bread
Salat, Gurken, Tomaten, Radieschen, Huhn, gekochtes Ei, Joghurtsauce und Roggenbrot

Minestrone di verdure valtellinesi [1b - 9] ..... € 10,00
Vegetables soup
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

le paste fresche sono di nostra produzione

Pizzoccheri della Valtellina 1b - 3 – 6 - 7 - 10 ..... € 13,00
Pizzoccheri of Valtellina (tagliatelle of Buck wheat with cheese, butter, garlic, sage, potatoes and cabbage)
Veltliner Pizzoccheri (Buchweizennudeln mit Käse, Butter, Knoblauch, Salbei, Kartoffeln und Kohl)

Ravioli ripieni d'anatra, gel di amarene e polvere di salvia 1b – 3 – 6 - 7 – 9 – 12 ..... € 16,00
Duck-filled ravioli, black cherry sauce, and sage powder
Ravioli gefüllt mit Ente, Amarensoße und Salbeipulver

Tagliatelle al ragù di capriolo 1b – 3 – 6 - 7 – 9 – 12 ..... € 15,00
Tagliatelle with roe deer ragù
Tagliatelle mit Rehragout

Lasagnetta fatta in casa con baccalà su crema di patate e porri 1b – 3 – 4 – 6 - 7 – 12 ..... € 15,00
Homemade lasagna with cod on cream of potatoes and leeks
Hausgemachte Lasagne mit Kabeljau auf Kartoffel- und Lauch-creme

Spaghettone "Cavalieri", missoltino, pomodorini e pane croccante 1b – 4 – 6 - 10 - 12 ..... € 16,00
Spaghetti, missoltino (dried fish from Lake Como), cherry tomatoes and crunchy bread
Spaghetti, Missoltino (getrockneter Fisch aus dem Comer See), Cherrytomaten und knuspriges Brot

Risotto carnaroli riseria La Pila allo zafferano,
funghi porcini e crema di aglio nero (minimo 2 porzioni) 6 – 7 – 12 ..... € 17,00
Risotto with saffron, porcini mushrooms and black garlic cream (minimum 2 servings)
Risotto mit Safran, Steinpilze und schwarze Knoblauchcreme (mindestens 2 Portionen)

I MENU' DELLA TRADIZIONE

Sciatt su letto di insalata verde
con Bresaola della Valtellina

…

Pizzoccheri

…

Tortino di mele della Valtellina
o Taglio al "Braulio"

€ 28,00

Sciatt su letto di insalata verde
con Bresaola della Valtellina

…

Pizzoccheri

…

Filetto di maialino bardato allo speck,
salsa alla senape e taroz valtellinesi

…

Tortino di mele della Valtellina
o Taglio al "Braulio"

€ 45,00

PANE E COPERTO € 3,00 A PERSONA

I SECONDI

Filetto di maialino bardato allo speck, salsa alla senape e taroz valtellinesi [7 – 9 – 10 – 12] ..... € 22,00
Pork fillet with speck, mustard sauce and taroz (mashed potatoes with butter, cheese and beans)
Schweinefilet mit Speck, Senfsoße und Taroz (Kartoffelpüree mit Butter, Käse und Bohnen)

Controfiletto d'agnello con caponatina di verdure [9 - 12] ..... € 29,00
Lamb sirloin with vegetables (eggplant, courgettes, peppers, celery, red onion, raisins)
Lammfilet mit Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprikaschoten, Sellerie, rote Zwiebeln, Rosinen)

Filetto di manzo, tortino di scarola e riduzione al vino rosso e frutti di bosco [4 – 7 – 12] ..... € 29,00
Beef fillet with escarole cake with anchovies, olives and chili pepper and reduction of red wine and berries
Rinderfilet mit Endivienkuchen mit Sardellen, Oliven und Chili und Reduktion von Rotwein und Waldfrüchten

Tagliata di manzo con patate saltate al rosmarino [7] ..... € 24,00
Beef steak with rosemary potatoes
Rindersteak mit Rosmarinkartoffeln

Pulled pork di costine, gel alla mela verde e polenta gialla grigliata [9 – 10 - 12] ..... € 21,00
Pulled pork of ribs, meat sauce, green apple gel and grilled polenta
Pulled pork von Rippchen, Fleischsauce, Grüner Apfel-Gel und gebratene Polenta

Polpo arrosto ai sapori mediterranei [4 – 12] ..... € 27,00
Roast octopus with tomato sauce, olives, capers, parsley and boiled potatoes
Gegrilleter Oktopus mit Tomatensauce, Oliven, Kapern, Petersilie und gekochten Kartoffeln

Orata con finocchio brasato e arancia [4] ..... € 28,00
Sea bream with braised fennel and orange
Goldbrasse mit Fenchel und Orange

È possibile prenotare la bistecca Tomahawk con almeno 24 ore di preavviso

I FORMAGGI DELLA VALTELLINA

serviti con miele millefiori, confettura e noci

Degustazione piccola [1b – 3 – 6 - 7 – 8c] ..... € 10,00
Little tasting of cheese
Kleine Kosteprobe von Käse

Degustazione grande [1b – 3 – 6 - 7 – 8c] ..... € 18,00
Big tasting of cheese
Grösse Kosteprobe von Käse

PER I PIÙ PICCOLI

Spaghetti o penne al pomodoro [1b – 6- 10] ..... € 9,00
Spaghetti or penne with tomato sauce
Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce

Nuggets di pollo fatti in casa con patatine fritte [1b – 3 - 6] ..... € 14,00
Homemade chicken nuggets with French fries
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites

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 DESSERT FATTI IN CASA

Cremoso al cioccolato fondente, frolla al cacao e spuma di pesche [3] ..... € 8,00
Dark chocolate cream, cocoa biscuit and peach foam
Cremig dunkler Schokolade Mousse, Kakaokeks und Pfirsichschaum

Crème brûlée al ginepro e lime con biscotto al rosmarino [1b – 3 – 6 – 7] ..... € 8,00
Juniper and lime crème brûlée with rosemary biscuit
Crème brûlée mit Wacholder und Limette mit Rosmarinkeks

Panna cotta allo yogurt con cuore morbido ai frutti di bosco e cialda croccante [1b – 3 – 6 – 7 – 8a] ..... € 8,00
Yogurt panna cotta with soft berry center and crunchy wafer
Joghurt-Panna-Cotta mit weichem Beerenzentrum und knuspriger Oblate

Tiramisù [1b - 3 - 7] ..... € 7,00
Tiramisù (Italian dessert with mascarpone cream, biscuits soaked in coffee and cocoa powder)
Tiramisu (Dessert mit in Kaffee getränktem Biskuit, Mascarpone Creme und Cacao)

Tortino di mele su crema di latte valtellinese [1b - 3 – 6 – 7 - 10] ..... € 7,00
Apple cake on cream of milk
Apfelkuch auf Milchcreme

Taglio al Braulio (gelato al fiordilatte e alla vaniglia mantecati con liquore Braulio) [7] ..... € 7,00
Taglio al Braulio (vanilla ice cream with herbal liqueur)
Taglio al Braulio (Vanilleeis mit lokalem Kräuterlikör)

E CON IL DOLCE UN CALICE DI…

L'Ecru Passito Terre Siciliane IGT	FIRRIATO	€ 7,00
Moscato d'Asti DOCG	PIO CESARE	€ 5,00

BEVANDE

Acqua Pejo 0,75 l ..... € 3,50
Acqua Pejo 0,50 l ..... € 3,00
Vino al calice (proposte di giornata) ..... da €4,00 a € 8,00
Birra in bottiglia "Dolomiti" Pils – Fabbrica di Pedavena 0,33 l ..... € 4,00
Birra in bottiglia Forst 00 senza alcool 0,33 l ..... € 4,00
Birra artigianale VIOLA – Bionda Lager 0,75 l ..... € 18,00
Bevande ..... da € 4,00
Drink ..... da € 6,00
Caffè ..... da € 2,00

ALLERGENI ALIMENTARI

1 **GLUTINE** Gluten/Gluten

a) cereali, b) grano, c) segale, d) orzo, e) avena, f) farro, g) kamut, h) altri ibridati derivati
a) cereals, b) wheat, c) rye, d) barley, e) oats, f) spelt, g) kamut, h) hybridized derivatives
a) Getreide, b) Weizen, c) Roggen, d) Gerste, e) Hafer, f) Dinkel, g) Kamut, h) Hybridprodukte

2 **CROSTACEI** Shellfish/Krebstiere

3 **UOVA E DERIVATI** Eggs and egg products/ Eier und Derivate

4 **PESCE** Fish/Fisch

5 **ARACHIDI E DERIVATI** Groundnuts and derivatives/Erdnüsse und ihre Derivate

6 **SOIA** Soy/soja

7 **LATTE E DERIVATI** Dairy products/Milchprodukte

8 **FRUTTA A GUSCIO** Nuts/Schalenfrüchte

a) mandorle, b) nocciole, c) noci comuni, d) noci di acagiù, e) noci pecan, f) anacardi, g) pistacchi
a) almonds, b) hazelnuts, c) common walnuts, d) acaiu nuts, e) pecans, f) cashews, g) pistachios
a) Mandeln, b) Haselnüsse, c) Walnüsse, d) Kastaniennüsse, e) Pekannüsse, f) Cashewkerne, g) Pistazien

9 **SEDANO** Celery/Sellerie

10 **SENAPE** Mustard/Senf

11 **SESAMO** Sesame/Sesam

12 **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** Sulphur dioxide and sulphites/ Schwefeldioxid und Sulfite

13 **LUPINI** Lupin beans/ Lupinen Bohnen

14 **MOLLUSCHI** Mollusks/Muscheln

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.