



GRAND HOTEL
DI PARMA

UNA | ESPERIENZE

m e n ù



CURIOSITÀ IN CUCINA

“Italia” è un mosaico di tradizioni locali in cui si fondono mille colori e profumi inconfondibili. Anche in cucina.

Lasciati guidare dal simbolo  per scoprire i piatti della tradizione regionale locale.

I salumi della Food Valley

Nella Food Valley i salumi rappresentano delle vere e proprie eccellenze gastronomiche grazie all’altissima concentrazione di prodotti DOP e IGP. Prosciutto di Parma stagionato 30 o 36 mesi, Gran Culatello Antichi Produttori, Spalla Cotta di San Secondo, Coppa di Langhirano sono solo alcuni dei pregiati salumi che potrai assaporare nel nostro menù. Provali da soli o accompagnati dal sapore unico del Parmigiano Reggiano per un’esperienza completa e immersiva.

Anolini in brodo classico seguendo lo stile parmigiano

La storia narra che alla corte di Maria Luigia duchessa di Parma e Piacenza, durante l’inverno si mangiavano gli anolini e si collega ad essa la frase “Solo al re Anolino la Duchessa porge il suo inchino”. Ma è solo grazie a Pellegrino Artusi che la ricetta degli anolini diventa prerogativa non più solo delle classi agiate, bensì patrimonio della cucina popolare.

CULINARY CURIOSITIES



“Italia” is a mosaic of local traditions that blend a thousand colors and distinctive scents.

Also in cooking. Follow the  symbol to discover the traditional dishes of the region.

Food Valley cured meats

In the Food Valley, cured meats represent true gastronomic excellence thanks to the very high concentration of PDO and PGI products.

Prosciutto di Parma matured for 30 or 36 months, Gran Culatello Antichi Produttori, Spalla Cotta di San Secondo, Coppa di Langhirano are just some of the prestigious cured meats you can savour on our menu. Try them on their own or accompanied by the unique flavour of Parmigiano Reggiano for a complete and immersive experience.

Anolini pasta in classic broth

The story tells that at the court of Maria Luigia, duchess of Parma and Piacenza, anolini were eaten during the winter, and the expression “Only to King Anolino does the Duchess take her bow” is connected to her. But it was only thanks to Pellegrino Artusi that the recipe for anolini became the prerogative no longer only of the wealthy classes, but the heritage of popular cuisine.

Gentile Ospite, nel darle il benvenuto, desideriamo informarla che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni del regolamento UE 1169/2011 sotto indicati. La invitiamo, pertanto, a contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimento in merito al dettaglio degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come previsto dal Regolamento UE 1169/2011:

cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati
crostacei e prodotti a base di crostacei
uova e prodotti a base di uova
pesce e prodotti a base di pesce
arachidi e prodotti a base di arachidi
soia e prodotti a base di soia
latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
sedano e prodotti a base di sedano
senape e prodotti a base di senape
semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
lupini e prodotti a base di lupini
molluschi e prodotti a base di molluschi

Dear Guest, we would like to welcome you and take this opportunity to inform you that all the allergens referred to in EU Regulation 1169/2011 are normally used in our kitchen, as mentioned below. You are, therefore kindly asked to speak to serving staff for any requirement or clarification about the specific ingredients used for cooking our dishes. Substances or products causing allergies or intolerances in compliance with the EU Regulation 1169/2011:

*cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their derived
crustacean and products based on crustaceans
eggs and products based on eggs
fish and products based on fish
peanuts and nuts products
soy and soy products
milk and dairy produce, including lactose
nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof
celery and products based on celery
mustard and products based on mustard
sesame seeds and products based on sesame seeds
sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10/mg/kg or 10/mg/l
lupins beans and products based on them
shellfish and products based on shellfish*

ANTIPASTI / STARTERS

- I salumi della Food Valley  € 19
Coppa di Langhirano, Gran Culatello antichi produttori, Pancetta di Parma arrotolata,
Prosciutto di Parma 30 mesi, Salame felino, Strolghino
Food Valley cured meats
Coppa di Langhirano, Gran Culatello antichi produttori, Pancetta di Parma arrotolata,
Prosciutto di Parma 30 mesi, Salame felino, Strolghino
- Gran Culatello antichi produttori € 18
Gran Culatello antichi produttori
- Gran Culatello antichi produttori e Parmigiano Reggiano 36 mesi € 22
Gran Culatello antichi produttori and 36-month Parmigiano Reggiano cheese
- Prosciutto di Parma 30 mesi  € 15
30-months Parma Ham
- Torta Fritta (5 pz)  € 8
Fried pizza (5 pcs)
- Spalla cotta di San Secondo accompagnata da salsa verde ^(3,4)  € 14
Spalla cotta di San Secondo, prezzemolo, uova, patate, acciughe
Spalla cotta di San Secondo accompanied by green sauce
Spalla Cotta di San Secondo, parsley, eggs, potatoes, anchovies
- Tartare di Fassona (150gr.) ^(1,3,4,7,10) € 23
Fassona, crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi, capperi, alici, uovo, senape,
vela croccante di pane
Fassona Tartare (150gr.)
Fassona, 24-month PDO Parmigiano Reggiano sauce, capers, anchovies, egg yolk,
mustard, bread crouton
- Viaggio nel Parmigiano Reggiano  € 19
Parmigiano Reggiano (24-36-48-60 mesi di stagionatura) miele locale, aceto balsamico
di Modena, marmellata di frutti di bosco, giardiniera home made
Journey into Parmesan Cheese
Parmigiano Reggiano (24-48-60-72 months) accompanied by local honey, balsamic
vinegar PGI Modena, wild berries jam, homemade vegetable giardiniera
- Carpaccio di pesce spada affumicato ⁽⁴⁾ € 18
accompagnato da spinacini, mela granny, uva passa e riduzione di frutti di bosco
Smoked swordfish carpaccio
with spinach, granny apple, raisins and berry reduction
- Flan di pere e cavolo cappuccio accompagnato da crema di gorgonzola e
sgranata di castagne ^(3,7) € 15
Cavolo cappuccio, pere, latte, uovo, Parmigiano Reggiano, farina di riso,
gorgonzola, castagne
Pear and kale flan with Gorgonzola fondue and chestnut crumble



Piatto vegetariano / Vegetarian dish



Piatto vegano / Vegan dish



Piatto della tradizione / Traditional cuisine

PRIMI / FIRST COURSES

- Tortelli d'erbetta homemade ^(1,3,7)  € 17
Farina, erbe di campo, uovo, burro, Parmigiano Reggiano 24 mesi
Ravioli filled with ricotta and spinach
Flour, greens, egg, butter, 24-month Parmigiano Reggiano cheese
- Tagliatelle con l'antico ragù di Strolghino ^(1,3,9)  € 17
Farina, uovo, pomodoro San Marzano, sedano, carota, cipolla, pasta di Strolghino
Tagliatelle with Strolghino Ragù
Flour, egg, San Marzano tomato, celery, carrots, onion, Strolghino pasta
- Anolini in brodo classico seguendo lo stile parmigiano ^(1,3,9)  € 18
Farina, uovo, sedano, carote, cipolla, cappone, manzo, Parmigiano Reggiano
Anolini pasta in classic broth
Flour, egg, celery, carrots, onion, capon, beef, Parmigiano Reggiano cheese
- Passatelli di bottarga con brodo di moletti e salicornia ^(1,3,2,4) € 18
Passatelli with tuna bottarga, moletti broth and salicornia
- Spaghettoni Felicetti con salsa Tre pomodori e scaglie di ricotta salata ⁽¹⁾ € 18
Spaghettoni monograno Felicetti, pomodoro San Marzano, pomodorino giallo, pomodorino ciliegino
Spaghettoni "Felicetti" with cherry tomatoes and ricotta cheese
Spaghetti pasta, San Marzano tomato, yellow cherry tomato, cherry tomato
- Pacchero scampi asparagi e pomodorino giallo ^(1,2) € 20
Pacchero, scampi, pomodorino giallo, asparagi
Paccheri pasta, asparagus, shrimps and yellow tomato
Paccheri pasta, shrimps, yellow tomato, asparagus
- Dalla tradizione: La Lasagna con ragù bolognese ^(1,3,7,9)  € 17
Farina, uovo, latte, Parmigiano Reggiano, manzo, cipolla, sedano, carota, noce moscata, pomodoro San Marzano
Lasagna
Flour, egg, milk, Parmigiano Reggiano, beef, onion, celery, carrots, nutmeg, tomato

CONTORNI / SIDE DISHES

- Insalata verde di stagione [Ⓥ]  € 6
Green salad
- Insalata mista [Ⓥ]  € 7
Mixed salad
- Arcobaleno di verdure grigliate [Ⓥ]  € 13
Melanzana, zucchina, peperoni, pomodoro, indivia, mais
Grilled vegetables
Eggplant, courgette, bell pepper, tomato, endive, corn
- Patate rustiche cotte in forno [Ⓥ]  € 7
Baked potato

SECONDI / MAIN COURSES

- Rosa di Parma** (7, 12)  € 30
Filetto di manzo farcito da prosciutto di Parma 30 mesi, Parmigiano Reggiano 24 mesi, riduzione di Lambrusco e patate rustiche cotte in forno
Rosa di Parma
Beef tenderloin with 30-month Parma Ham, 24-month Parmigiano Reggiano, Lambrusco reduction, baked potato
- Parmigiana di melanzane** (7)  € 16
Melanzane, farina di riso, mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano 24 mesi
Eggplant Parmigiana
Eggplant, mozzarella cheese, tomato, Parmigiano Reggiano cheese
- Filetto di manzo cotto in griglia con polenta e trifolata di funghi porcini** (7) € 30
Filetto di manzo, farina di mais, Parmigiano Reggiano, funghi porcini
Grilled Fillet with polenta and porcini mushrooms
Beef tenderloin, corn flour, Parmigiano Reggiano cheese, porcini mushrooms
- Petto d'anitra cbt in doppia crema di frutti di bosco e verdure dell'orto accompagnato da pannocchia di mais arrostita e ripassata in burro** (7) € 30
Petto d'anitra, frutti di bosco, zucchine, patate, piselli, mais, broccoli
Cbt duck breast with berry cream vegetables and corn cob roasted and sautéed in butter
Duck breast, wild berries, courgettes, potato, peas, corn, broccoli
- Trancio di Salmone in vivace cottura** (4, 7) € 27
Salmone, peperoni, spinaci
Salmon fillet with cream pepper and spinach
Salmon, bell peppers, spinach

DOLCI / DESSERTS

- Tiramisu** (1, 3, 7)  € 10
Classic tiramisu
- Degustazione di dolcezze** (1, 3, 7)  € 16
Camilla: pan di spagna con bagna di grappa alla camomilla, crema pasticcera con polline, Tuille con miele
Violetta: biscotto al tea verde con violetta di Parma e lampone, panna cotta alla vaniglia, lampone disidratato
Cioccolatoso: crumble salato con mandorle e noce moscata, mousse al cioccolato fondente, gocce di pera saltata con limone e cannella
Tasting of sweets
Camilla: sponge cake with chamomile schnapps watering, custard with pollen, Tuille with honey
Violetta: Green tea cookie with Parma violet and raspberry, vanilla panna cotta, dehydrated raspberry
Cioccolatoso: Savory crumble with almonds and nutmeg, dark chocolate mousse, sautéed pear drops with lemon and cinnamon
- Sbrisolona con crema zabaione** (1, 3, 7) € 10
Sbrisolona with zabaione cream
- Gelato home style (crema, cioccolato, nocciola)** (7, 8) € 10
Homemade ice cream (Cream, chocolate, hazelnut)



Piatto vegetariano / Vegetarian dish



Piatto vegano / Vegan dish



Piatto della tradizione / Traditional cuisine

MENU DEGUSTAZIONE "NON SOLO SALUMI A PARMA"
"NON SOLO SALUMI A PARMA" TASTING MENU

Benvenuto con Malvasia Lunaria (calice)
Welcome Malvasia Lunaria (glass wine)

Carpaccio di pesce spada affumicato ⁽⁴⁾
accompagnato da spinacini, mela granny, uva passa e riduzione di frutti di bosco
Smoked swordfish carpaccio
with spinach, granny apple, raisins and berry reduction

Pacchero scampi asparagi e pomodorino giallo
Paccheri pasta, asparagus, shrimps and yellow tomato Passatelli di bottarga con brodo di moletti e salicornia ^(1, 3, 2, 4)
Passatelli with tuna bottarga, moletti broth and salicornia

Trancio di Salmone in vivace cottura ^(4, 7)
Salmone, peperoni, spinaci
Salmon fillet with cream of pepper and spinach
Salmon, bell peppers, spinach

Gelato home style (crema, cioccolato, nocciola) ^(7, 8)
Homemade ice cream (Cream, chocolate, hazelnut)

€ 70,00 a persona (minimo due persone)

Bevande escluse

€ 70,00 per person (minimum two person)

Drinks not included

MENU DEGUSTAZIONE "PARMA IN TAVOLA"

"PARMA IN TAVOLA" TASTING MENU

Benvenuto con Scansadiavoli (calice)
Welcome Scansadiavoli (glass wine)

I salumi della Food Valley
Coppa di Langhirano, Gran Culatello antichi produttori, Pancetta di Parma arrotolata, Prosciutto di Parma 30 mesi,
Salame felino, Strolghino
Food Valley cured meats

Tortelli d'erbetta homemade ^(1, 3, 7)
Farina, erbe di campo, uovo, burro, Parmigiano Reggiano 24 mesi
Ravioli filled with ricotta and spinach
Flour, greens, egg, butter, 24 month Parmigiano Reggiano cheese

Tagliatelle con l'antico ragù di Strolghino ^(1, 3, 9)
Farina, uovo, pomodoro San Marzano, sedano, carota, cipolla, pasta di Strolghino
Tagliatelle with Strolghino Ragù
Fresh handmade pasta with celery, carrots, onion, tomato

Rosa di Parma ^(7, 12) 
Filetto di manzo farcito con prosciutto di Parma 30 mesi, Parmigiano Reggiano 24 mesi, riduzione
di Lambrusco e patate rustiche cotte in forno
Rosa di Parma
*Beef tenderloin with 30-month Parma Ham, 24-month Parmigiano Reggiano, Lambrusco reduction,
baked potato*

Sbrisolona con crema zabaione ^(1, 3, 7)
Sbrisolona with zabaione cream

€ 58,00 a persona (minimo due persone)
Bevande escluse
€ 58,00 per persona (minimum two person)
Drinks not included

GRAND HOTEL DI PARMA

Strada del Quartiere 4
PARMA - EMILIA ROMAGNA - ITALY

+39 0521 077077
info@grandhotelparma.com