



MENU



FOOD BEER WINE SPIRITS & MUCH MORE



L'Hotel Ristorante Parco nasce negli anni '60 da una gestione familiare, volta alla cura dei clienti e dei turisti, amanti del mangiar bene e del posto, che regala pace e tranquillità. L'amore per il buon cibo, la cura del cliente e la voglia di continuare questa tradizione di famiglia, ha portato nel 2011, ad una ristrutturazione dei locali: affidata ad architetti trentini, di cui si riconosce lo stile e l'uso del legno; sono stati in grado di trasformare ogni ambiente donando immediatamente comfort e calore, oltre ad un'ambiente dinamico, rilassante e attento ai dettagli e alla cura dei particolari. Marco, Laura, Gabriele, Ermanno, Paola e Anna, forte dell'esperienza passata, non si sono

fermati qui, hanno infatti inaugurato nel dicembre 2018 "HP SPA": un centro wellness, elegante, rilassante, altamente tecnologico ed innovativo; affiancato all' "HP_ not bar 27" dove si possono degustare oltre 160 tipi diversi di GIN, un'ampia scelta di vini e distillati, cocktail e prodotti tipici locali a km 0 per poter soddisfare anche i palati più esigenti.

Nel novembre 2018 l'HP ha ricevuto un premio ambitissimo da tutti i ristoranti della nostra provincia e non solo: il "Tortellino d'Oro 2018", che elegge il miglior Tortellino di Modena, quindi del Mondo!

Lo Staff HP Vi augura un Buon appetito e un'ottima permanenza sensoriale presso la nostra struttura.

**TORTELLINO
D'ORO
di MODENA
2018**



MENU' DEGUSTAZIONE

“LA TRADIZIONE HP”

ANTIPASTO

*SELEZIONI DI AFFETTATI A KM 0
PROPOSTE STAGIONALI DELLO CHEF*

PRIMI PIATTI

*TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE
VINCITORE DEL PREMIO
“MIGLIOR TORTELLINO DI MODENA E DEL MONDO”*

*RISOTTO ALL'ACETO BALSAMICO DELL'ACETAIA HP DI ERMANNO
E SCAGLIE DI PARMIGIANO 30 MESI*

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI MANZO DI FASSONA NOSTRANA AL ROSMARINO E/O PORCINI

CONTORNI

*PATATE CON BUCCIA
VERDURINE DELL'ORTO DI STAGIONE*

DALLA CANTINA HP27

SELEZIONE DI VINI DEL SOMMELIER

DOLCI

DOLCI COCCOLE HP

40 EURO

I MENU' DELLA STAGIONE

“IL TARTUFO DELLA VAL DRAGONE”

Su prenotazione e in base alla disponibilità del prodotto

ANTIPASTO

CROSTINI E POLENTA AL TARTUFO

STRIA PANNA E TARTUFO

PRIMI PIATTI

*TAGLIATELLE DELLA “ZIA ANNA” AL TARTUFO
TORTELLONI RICOTTA E SPINACI HP AL TARTUFO*

SECONDI PIATTI

FILETTO IN CROSTA CON RIDUZIONE AL TARTUFO

CONTORNI

*PATATE CON BUCCIA
VERDURINE DELL'ORTO DI STAGIONE*

DALLA CANTINA HP27

SELEZIONE DI VINI DEL SOMMELIER

DOLCI

DOLCI COCCOLE HP

45 EURO

*TARTUFO BIANCO PRENOTAZIONE E PREZZO AL GRAMMO SECONDO IL MERCATO

I MENU' DELLA STAGIONE

“LA SELVAGGINA DELL'APPENNINO”

Su prenotazione e in base alla disponibilità del prodotto

ANTIPASTO

*SELEZIONE DI AFFETTATI DI SELVAGGINA,
UMIDO DI CARNI ACCOMPAGNATI DA GNOCCO E CRESCENTINE*

PRIMI PIATTI

TAGLIATELLE AL CINGHIALE

SECONDI PIATTI

*COSTOLETTE DI CERVO SERVITE CON PATATE CON BUCCIA
E VERDURINE DELL'ORTO DI STAGIONE*

DALLA CANTINA HP27

SELEZIONE DI VINI DEL SOMMELIER

DOLCI

DOLCI COCCOLE HP

40 EURO

RISTORANTE

ANTIPASTI

ANTIPASTO MONTANARO 10,00 EURO
Selezione di salumi a km 0 accompagnati da idee dello chef

BRUSCHETTONE Margherita o Napoli 5,00 EURO

PIATTO UNICO

GNOCCO E CRESCENTINE 18,00 EURO
Accompagnati da selezione di salumi e formaggi a km 0

INSALATONI

PARCO 8,00 EURO
(Ins. Verde, Rad. Rosso, Carote, Tonno, Funghi, Carciofini, Pom.)

CLASSICA 8,00 EURO
(Ins. Verde, Rad. Rosso, Rucola, Pom., Mozzarella, Mais)

PRIMI PIATTI

TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE 12,00 EURO
"The King" vincitore del premio miglior Tortellino di Modena

TORTELLINI ALLA PANNA 12,00 EURO

TAGLIATELLE AL RAGÙ 12,00 EURO

TAGLIATELLE AL CINGHIALE 12,00 EURO

TAGLIATELLE AI FUNGHI 12,00 EURO

TORTELLONI AL RAGÙ 12,00 EURO

TORTELLONI BURRO E SALVIA 12,00 EURO

TORTELLONI AI FUNGHI 12,00 EURO

TORTELLONI ALLE NOCI 12,00 EURO

RISOTTO ALL'ACETO BALSAMICO 12,00 EURO

RISOTTO AI FUNGHI 12,00 EURO

RISOTTO MELE E SPECK 12,00 EURO

RAVIOLI DI PATATE SPECK E RUCOLA 12,00 EURO

GNOCCHI TRICOLORE 12,00 EURO

**** TORTA DI RISO E PATATE, ROSETTE, LASAGNE, CANNELLONI, CIACCI SU PRENOTAZIONE.**

SECONDI PIATTI

SCALOPPINE AL LIMONE / ACETO BALSAMICO / FUNGHI	12 EURO
ARISTA DI MAIALE	12,00 EURO
TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E PARMIGIANO / ROSMARINO ***	18,00 EURO
FILETTO DI MANZO AL PEPE ***	22,00 EURO
FILETTO DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO	22,00 EURO
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA ***	22,00 EURO
ROAST-BEEF	12,00 EURO
BOLLITO MISTO* CON PURÈ E FAGIOLI (PERIODO INVERNALE)	25,00 EURO
FIorentina *	5,00 EURO L'ETTO
TARTARE DI MANZO ***	18,00 EURO
CARPACCIO DI CARNE SALADA RUCOLA E GRANA	12,00 EURO
VITELLO TONNATO (STAGIONE ESTIVA)	12,00 EURO

* A DISPONIBILITÀ DELLA CUCINA.

** CACCIAGIONE DI CERVO O CINGHIALE SU PRENOTAZIONE.

*** POSSIBILITÀ DI AGGIUNTA DI TARTUFO NERO

CONTORNI

PATATINE FRITTE / PATATE CON BUCCIA	6,00 EURO
INSALATA MISTA	6,00 EURO
INSALATA VERDE	6,00 EURO
VERDURE COTTE	6,00 EURO
VERDURE GRIGLIATE	6,00 EURO
CIOTOLA PATATINE/PATATE BUCCIA	9,00 EURO

DESSERT

<i>ZUPPA INGLESE</i>	<i>6,00 EURO</i>
<i>GELATO CON FRUTTI DI BOSCO O CIOCCOLATO</i>	<i>6,00 EURO</i>
<i>SORBETTO AL LIMONE / AL CAFFÈ</i>	<i>4,00 EURO</i>
<i>SALAMINO AL CIOCCOLATO</i>	<i>6,00 EURO</i>
<i>CHEESECAKE</i>	<i>6,00 EURO</i>
<i>(Cioccolato, pistacchio, frutti di bosco, caramello salato)</i>	
<i>TARTUFO BIANCO O NERO</i>	<i>6,00 EURO</i>
<i>TIRAMISÙ / CREMA AL MASCARPONE</i>	<i>6,00 EURO</i>
<i>DOLCI PROPOSTE DI "PAOLA"</i>	<i>6,00 EURO</i>
<i>CREMA CATALANA</i>	<i>6,00 EURO</i>
<i>PROFITTEROL</i>	<i>6,00 EURO</i>
<i>TORTA COOKIES</i>	<i>6,00 EURO</i>

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SOSTITUITI
CON PRODOTTI SURGELATI DI ALTA QUALITÀ

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE
PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO ESSERE
CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI.

CHIEDERE AL PERSONALE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

PIZZE

STRIA 4,00 EURO

Olio, rosmarino, origano

MARINARA 4,00 EURO

Pomodoro, aglio, origano

MARGHERITA 5,00 EURO

Pomodoro, mozzarella

NAPOLI 6,00 EURO

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

ROMANA 7,00 EURO

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano

SICILIANA 8,00 EURO

Pomodoro, mozzarella, acciughe, cipolla, olive, capperi

FUNGHI 7,00 EURO

Pomodoro, mozzarella, funghi trifolati

COTTO 6,00 EURO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

CRUDO 7,00 EURO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

WURSTEL 6,00 EURO

Pomodoro, mozzarella, wurstel

SALSICCIA 6,00 EURO

Pomodoro, mozzarella, salsiccia

TONNO E CIPOLLA 7,00 EURO

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

CAPRICCIOSA 8,00 EURO

Pomodoro, mozzarella., p. cotto, funghi, olive nere, carciofini

PATATINA	6,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, patatine fritte</i>	
DIAVOLA	6,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>	
4 FORMAGGIONI	8,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, parmigiano, gorgonzola, provola</i>	
ORTOLANA	7,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, zucchine e melanzane grigliate</i>	
4 STAGIONI	8,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, p. cotto, funghi, salsiccia, carciofini</i>	
STRACCHINO E RUCOLA	7,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola</i>	
PORCINI	8,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi porcini</i>	
PANCETTA E PARMIGIANO	8,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, pancetta, parmigiano</i>	
RADICCHIO E ACETO	7,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, aceto balsamico</i>	
AMERICANA	7,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, wurstel</i>	
SPECK E GORGONZOLA	8,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola</i>	
BEPPE	7,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, pesto alle ortiche</i>	
OTTO	7,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, cipolla, parmigiano</i>	
VITTO	8,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, cipolla, parmigiano, pancetta</i>	

CIOCI	8,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola</i>	
FRENK	9,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, porcini, provola, speck</i>	
VALTELLINA	9,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, bresaola, porcini, parmigiano a scaglie</i>	
FUMO	8,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, pancetta, scamorza affumicata</i>	
CALZONE	7,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati</i>	
CALZONE FARCITO	8,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, p. cotto, funghi, carciofini, crudo fuori</i>	

PIZZE BIANCHE

MATTA	8,00 EURO
<i>Mozzarella, prosciutto crudo, parmigiano a scaglie</i>	
BENNE	9,00 EURO
<i>mozzarella, pomodorini, porcini, crudo, bufala, origano</i>	
PARCO	8,00 EURO
<i>Mozzarella, pomodorini, bresaola, bufala, origano</i>	
VECCHIA MODENA	9,00 EURO
<i>Mozzarella, pancetta, noci, parmigiano a scaglie, aceto balsamico</i>	
GOLOSA	8,00 EURO
<i>Mozzarella, gorgonzola, pancetta, rucola</i>	
ITALIANA	7,00 EURO
<i>Mozzarella, pomodorini, bufala, rucola</i>	
DELIZIOSA	9,00 EURO
<i>Mozzarella, salsiccia, funghi, cipolla, gorgonzola</i>	

PIZZE SPECIALI

INFERNO	10,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, 'Nduja, Friarielli, Burrata, Tarallo sbriciolato</i>	
TRENTINA	10,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, Speck, Brie, Noci</i>	

CARRETTIERA <i>Pomodoro, mozzarella, Salsiccia, Friarielli, Provola</i>	10,00 EURO
CANTABRICO <i>Pomodoro, mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico, Cucuncio, pomodorino giallo semy-dry, origano</i>	10,00 EURO
CARAMELLATA <i>Pomodoro, mozzarella, Crudo, Cipolla Caramellata, Scaglie di Pecorino</i>	10,00 EURO
FICO <i>Pomodoro, mozzarella, Crudo, Fico , Taleggio, Aceto Balsamico</i>	11,00 EURO
NORDICA <i>Base stria, Salmone, Burrata, Scorza di Lime, Pepe Rosa</i>	12,00 EURO
MORTAZZA <i>Base stria, Mortadella, Burrata, Granella di Pistacchio</i>	10,00 EURO

* ALCUNE PIZZE POSSONO VARIARE IN BASE AI PRODOTTI STAGIONALI.

OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO	AGGIUNTA DI CRUDO O BUFALA	PIZZA TIRATA
+1,00 €	+1,50 €	+1,50 €

BEVANDE

ACQUA NATURALE/ GASSATA (75 cl)	2,00 EURO
BIRRA ALLA SPINA (1l)	9,00 EURO
BIRRA PICCOLA (0,3 l)	3,00 EURO
BIRRA MEDIA (0,5 l)	5,00 EURO
VINO ALLA SPINA BIANCO (1 l) PIGNOLETTO	8,00 EURO
PEPSI PICCOLA	3,00 EURO
PEPSI MEDIA	4,00 EURO
COCA COLA/COCA COLA ZERO (33cl)	3,00 EURO
COCA COLA (1 l)	6,00 EURO
ESTA THE PESCA/LIMONE	2,00 EURO
CEDRATA	3,00 EURO
FANTA (33cl)	3,00 EURO
SPRITE (33cl)	3,00 EURO

CAFFÈ

CAFFÈ (Espresso, Espresso macchiato, Decaffeinato)	1,50 EURO
CAFFÈ CORRETTO	2,00 EURO
CAFFÈ D'ORZO, GINSENG	2,00 EURO
CAPPUCCINO	2,00 EURO
TISANE E INFUSI	4,00 EURO

COPERTO

2,00 EURO

CARTA DEI VINI HP

EMILIA ROMAGNA

LAMBRUSCHI

VIGNETO CIALDINI Grasperossa, Chiarli	12,00 EURO
PRUNO NERO Grasperossa di Castelvetro, Chiarli	12,00 EURO
PRUNO NERO Lambrusco di Modena DOC Spumante Dry, Chiarli	14,00 EURO
NIVOLA Grasperossa, Chiarli	12,00 EURO
PREMIUM Sorbara, Chiarli	14,00 EURO
LAMBRUSCO DEL FONDATORE Sorbara Chiarli	13,00 EURO
ACINO Grasperossa, Corte Manzini	12,00 EURO
OTTOCENTO NERO Reggiano Albinea Canali	12,00 EURO
OTELLO Parmense Cantina Ceci	12,00 EURO
TRENTASEI Metodo Classico, Cantina Della Volta	30,00 EURO
BOLLINO ORO Sorbara DOC Bollino Oro, Giacobazzi	12,00 EURO
CA DE' PODINI Grasperossa BIO Abboccato	12,00 EURO
CA DE' BORTOLINI Grasperossa BIO Secco	12,00 EURO

SPUMANTI

ROSÉ DE NOIR Metodo Charmat, Chiarli	14,00 EURO
BLANC DE BLANC Metodo Charmat, Chiarli	14,00 EURO
CUVÉE PARADISO Metodo Classico Chiarli	30,00 EURO
CUVÉE PARADISO MILLESIMATO Metodo Classico, Chiarli	35,00 EURO
PAS DOSÉ Metodo Classico, Chiarli	30,00 EURO
IL MATTAGLIO Metodo Classico, Cantina Della Volta	14,00 EURO
VENUS Malvasia Dolce, Cantina Valtidone	12,00 EURO

ROSSI

MOMA Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, Umberto Cesari	15,00 EURO
SANGIOVESE Sangiovese Merlot, Merlotta	12,00 EURO
SAN PATRIGNANO Sangiovese DOC Superiore Riserva, Avi	28,00 EURO
LUPPITER Rubicone Sangiovese IGT	14,00 EURO
AULENTE Rubicone Rosso IGT	16,00 EURO
ORA Sangiovese DOC Superiore	20,00 EURO

BIANCHI

AULENTE Rubicone Bianco IGT	16,00 EURO
JAMINIA Rimini Rebola DOC	20,00 EURO

PIEMONTE

ROSSI

SERRALUNGA Barolo, Fontanafredda, 1 litro	50,00 EURO
SERRALUNGA Barolo, Fontanafredda	40,00 EURO
RAIMONDA Barbera D'alba, Fontanafredda	20,00 EURO
TREISO Dolcetto D'alba, Fontanafredda	20,00 EURO
LAVIGNONE Barbera d'asti, Pico Maccario	22,00 EURO
BARBERA Barbera D'alba, Borgogno	22,00 EURO
BOMPE' Langhe Barbera Superiore, Borgogno	25,00 EURO
BARTOME' Langhe, Nebbiolo, Borgogno	25,00 EURO
NO NAME Nebbiolo, Borgogno	40,00 EURO
DOLCETTO Dolcetto D'alba Superiore, Mirafiore	22,00 EURO
PRUNOTTO Nebbiolo, Langhe D.O.C	25,00 EURO

SPUMANTI

ALTA LANGA LIMITED EDITION Metodo Classico, Fontanafredda

30,00 EURO

LOMBARDIA

SPUMANTI

BERLUCCHI 61' BRUT Metodo Classico, Berlucchi	35,00 EURO
BERLUCCHI 61' SATEN Metodo Classico, Berlucchi	35,00 EURO
ALMA GRAN CUVE'E Metodo Classico, Bellavista	35,00 EURO
ALMA GRAN CUVE'E MAGNUM Metodo Classico, Bellavista	90,00 EURO
TEATRO ALLA SCALA Metodo Classico, Bellavista	45,00 EURO
BELLAVISTA ROSE' Metodo Classico, Bellavista	45,00 EURO
BELLAVISTA PAS OPERE' Metodo Classico, Bellavista	75,00 EURO
BELLAVISTA SATEN Metodo Classico, Bellavista	50,00 EURO
VITTORIO MORETTI Metodo Classico, Bellavista	140,00 EURO
CUVEE PRESTIGE Metodo Classico Ca' Del Bosco	35,00 EURO
CUVEE PRESTIGE MAGNUM Metodo Classico Ca' Del Bosco	90,00 EURO
CUVEE PRESTIGE ROSE' Metodo Classico, Ca' Del Bosco	45,00 EURO
DOSAGE ZERO Metodo Classico, Ca' Del Bosco	50,00 EURO
VINTAGE COLLECTION Metodo Classico, Ca' Del Bosco	50,00 EURO
ANNA MARIA CLEMENTI Metodo Classico, Ca' Del Bosco	140,00 EURO
MONSUPELLO NATURE Metodo Classico, Monsupello	32,00 EURO

ROSSI

CORDERO SANGIORGIO SG '67 Pinot Nero	50,00 EURO
CORDERO SANGIORGIO PARTU' Pinot Nero, riserva Partù	35,00 EURO
CORDERO SANGIORGIO TIAMAT Pinot Nero	20,00 EURO

BIANCHI

I FRATI Lugana DOC, Cà dei Frati	18,00 EURO
----------------------------------	------------

VENETO

ROSSI

PALAZZO DELLA TORRE Allegrini	25,00 EURO
AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA Masi, Riserva Costasera	50,00 EURO
BROLO CAMPOFIORIN Masi	22,00 EURO
VILLABELLA, Valpolicella Ripasso Superiore	22,00 EURO
AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA Zenato	55,00 EURO
RIPASSA Valpolicella Superiore, Zenato	24,00 EURO
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE Zenato	18,00 EURO
ARELE Tommasi	16,00 EURO

SPUMANTI

BISOL 1542 Valdobbiadene, Prosecco Superiore D.O.C.G, Brut	18,00 EURO
ORGOGGIO Prosecco Millesimato Brut, De Giusti	15,00 EURO

TRENTINO ALTO ADIGE**ROSSI**

TEROLDEGO ROTALIANO <i>Rotaliana, Lavis</i>	18,00 EURO
LAGREIN TRENTINO <i>Rotaliana, Lavis</i>	18,00 EURO
WEISSBURGUNDER <i>Pinot Nero, St. Michael-Eppan</i>	18,00 EURO
BOTTEGA VINAI <i>Pinot Nero, Cavit</i>	15,00 EURO
ELENA WALCH <i>Pinot Nero, Elena Walch</i>	22,00 EURO
"LUDWIG" ELENA WALCH <i>Pinot Nero, Elena Walch</i>	40,00 EURO

BIANCHI

MÜLLER THURGAU <i>Rotaliana, Lavis</i>	20,00 EURO
GEWÜRZTRAMINER <i>Rotaliana, Lavis</i>	20,00 EURO
WEISSBURGUNDER <i>Pinot Bianco, St. Michael-Eppan</i>	18,00EURO

SPUMANTI

PERLE' BIANCO <i>Metodo Classico, Ferrari, MAGNUM</i>	100,00 EURO
PERLE' BIANCO <i>Metodo Classico, Ferrari</i>	45,00 EURO
PERLE' <i>Metodo Classico Perlé, Ferrari</i>	38,00 EURO
MAXIMUM <i>Blanc de Blanc, Metodo Classico, Ferrari</i>	35,00 EURO
MAXIMUM <i>Blanc de Blanc Rosè, Metodo Classico, Ferrari</i>	35,00 EURO
PERLE' ROSE' <i>Metodo Classico, Ferrari</i>	50,00 EURO
PERLE' NERO <i>Metodo Classico, Ferrari</i>	90,00 EURO
GIULIO FERRARI <i>Metodo Classico, Ferrari</i>	160,00 EURO
CESARINI SFORZA BRUT <i>Metodo Classico, Cesarini Sforza</i>	35,00 EURO
CESARINI SFORZA ROSE' <i>Metodo Classico, Cesarini Sforza</i>	35,00 EURO

TOSCANA**ROSSI**

IL BRUCIATO <i>Marchesi Antinori</i>	40,00 EURO
SYRAH "ACHELO" <i>La Braccasca, Antinori</i>	22,00 EURO
TIGNANELLO <i>Chianti, Frescobaldi</i>	140,00 EURO
BARDINI <i>Merlot Cabernet Franc, Tenuta di Frassineto</i>	14,00 EURO
CHIANTI CASTIGLIONI <i>Chianti, Frescobaldi</i>	14,00 EURO
NIPOZZANO <i>Chianti Riserva, Frescobaldi</i>	22,00 EURO
SANTA MARIA <i>Morellino Di Scansano, Frescobaldi</i>	18,00 EURO
TERRE MORE <i>Maremma Toscana, Frescobaldi</i>	18,00 EURO

<i>PIAN DI REMOLE Rosso Toscano, Frescobaldi</i>	15,00 EURO
<i>INSOGLIO del cinghiale, Tenuta di Biserno 2021</i>	30,00 EURO
<i>CAMPO AI SASSI Rosso Di Montalcino, Frescobaldi</i>	25,00 EURO
<i>CASTELGIOCONDO Brunello Di Montalcino, Frescobaldi</i>	50,00 EURO
<i>MICHELE SATTA Bolgheri Rosso DOC, Michele Satta</i>	25,00 EURO
<i>HEBO Suvereto Docg, Petra</i>	22,00 EURO
<i>MAESTRO DELLA CHIANA Cabernet Petit Verdot, Tenuta Frassineto</i>	25,00 EURO
<i>LE VOLTE Ornellaia</i>	35,00 EURO
<i>LE SERRE NUOVE Ornellaia</i>	50,00 EURO
<i>ORNELLAIA Ornellaia</i>	240,00 EURO

BIANCHI

<i>PIAN DI REMOLE Bianco Toscano, Frescobaldi</i>	14,00 EURO
<i>BRAMITO Marchesi Antinori</i>	25,00 EURO
<i>FRASSINORO Tenuta di Frassineto</i>	14,00 EURO

SPUMANTI

<i>LEONIA MILLESIMATO Metodo Classico, Frescobaldi</i>	35,00 EURO
<i>LEONIA ROSE' Metodo Classico, Frescobaldi</i>	45,00 EURO

UMBRIA

ROSSI

<i>"ZIGGURAT" ROSSO MONTEFALCO Tenuta Castelbuono, Fratelli Lunelli</i>	20,00 EURO
<i>"CARAPACE" SAGRANTINO DI MONTEFALCO Tenuta Castelbuono, Fratelli Lunelli</i>	35,00 EURO

MARCHE

ROSSI

<i>KURNI (2014) Oasi degli Angeli</i>	200,00 EURO
---------------------------------------	-------------

VALLE D'AOSTA

ROSSI

<i>"MON ROUGE" Les Cretes</i>	20,00 EURO
-------------------------------	------------

BIANCHI

<i>"MON BLANC" Les Cretes</i>	20,00 EURO
-------------------------------	------------

FRIULI

BIANCHI

<i>RIBOLLA GIALLA Zorzettig</i>	18,00 EURO
<i>FRIULANO Zorzettig</i>	18,00 EURO

ROSSO

REFOSCO DEL PEDUNCOLO Zorzettig

18,00 EURO

PUGLIA

ROSSI

NEPRICA NEGRAMARO Marchesi Antinori

18,00 EURO

NEPRICA PRIMITIVO Marchesi Antinori

18,00 EURO

CHAMPAGNE

FRANCIA

MILLESIME 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay, Ch Marin E Fils

50,00 EURO

BRUT TRADITION 100% Pinot Meunier, Galloise

45,00 EURO

CARTE D'ORE BRUT 1ER CRU 100% Chardonnay, Doyard Mahe'

45,00 EURO

CUVE'E REIN 70% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 5% Pinot Gris Ch Marin E Fils

40,00 EURO

CUVEE ROSE' 100% Pinot Noir, Di Cui 12% Vin Rouge Pinot Noir Ch Marin E Fils

45,00 EURO

RUINART Ruinart

100,00 EURO

RUINART Blanc de Blancs, Ruinart

130,00 EURO

BRUNO PAILLARD

80,00 EURO

DOM PERIGNON (2010)

300,00 EURO

MOET ICE IMPERIAL Moet & Chandon

130,00 EURO

MOET ICE IMPERIAL ROSE' Moet & Chandon

130,00 EURO

PERRIER. JOUET GRAND. BRUT Perrier Jouet

90,00 EURO

BELLE EPOQUE Perrier Jouet

250,00 EURO

CRISTAL Louis Roederer

330,00 EURO

SICILIA

ROSSI

NERELLO MASCALESE Cantina Molino

20,00 EURO

NERO D'AVOLA Cantina Molino

20,00 EURO

@birrificio_appennino



CARTA APPENNINO

Microbirrificio artigianale
e indipendente



Lago Nero 0,5 L

STOUT - Birra scura e leggera,
con sentori di caffè e liquirizia
4.0%



Dragone 0,5 L

PILSNER - Beverina e dolce
nella sua semplicità
4.5%



Cusna 0,5 L

IPA - Tropicale, luppolata e
leggermente amara
5.0%



Ninfa 0,5 L

SAISON - Belga, intensa e
aromatica
6.0%



Cimone 0,5 L

AMBER ALE - Ambrata, maltata
e gustosa
5.5%

*Siamo il
Birrificio Appennino
una piccola realtà
artigianale ed
indipendente situata
nella splendida cornice
dell'Appennino
tosco-emiliano.*

*Attraverso i nostri
prodotti vogliamo
promuovere e valorizzare
il nostro stupendo
territorio!*

*Se la tua birra non è
disponibile, non
preoccuparti: tornerà
presto!*

€ 6,5

RISTORANTE PIZZERIA

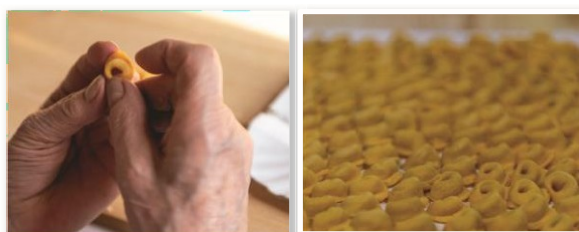
Il ristorante offre piatti della cucina tradizionale e moderna utilizzando ingredienti e specialità del nostro territorio.

Tortelloni, tagliatelle, gnocco e tigelle, lasagne, cacciagione, torta di patate, salumi e formaggio Parmigiano Reggiano sono alcune delle nostre proposte.

A completamento del menù, abbiamo un'ampia scelta di pizze per accontentare tutti i palati.

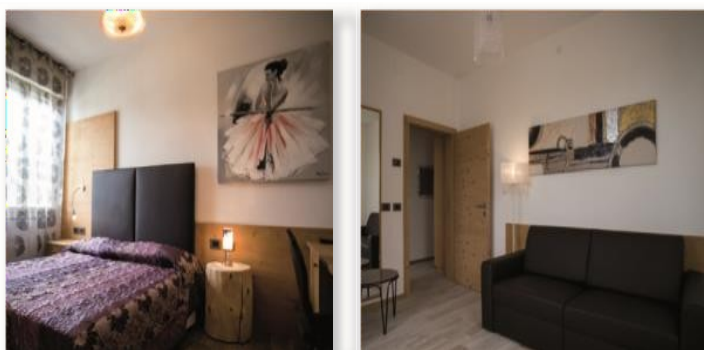
UN GIOIELLO DI TORTELLINO

Dalla ricetta di famiglia nasce il Tortellino di Modena vincitore del Premio 2018.



CAMERE

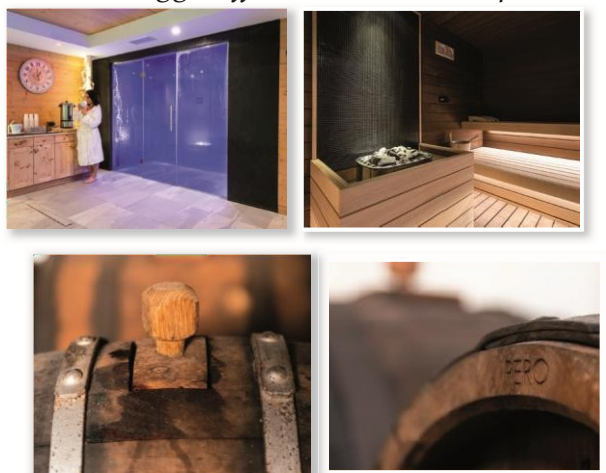
L'Hotel offre 10 camere e 2 suite disposte su due piani raggiungibili sia con le scale sia con l'ascensore. Tutte le stanze sono diverse e curate nei dettagli; ogni camera comprende servizi privati, TV, frigobar, aria condizionata e la possibilità di aggiungere lettini e posti letto.



HP SPA

La nostra SPA vi accoglie in un ambiente caldo e rilassante per il vostro benessere. La piscina con idromassaggio e fontana ha l'acqua sempre a 30°.

La zona SPA vi offre sauna, bagno turco, panca riscaldata, doccia tropicale con cascata di ghiaccio, percorso kneipp e docce emozionali. È possibile sostare nell'area relax bevendo una calda tisana o concedersi un massaggio effettuato da mani esperte.



ACETAIA DELLA FAMIGLIA FACCHINI

Produce da 40 anni l'Aceto Balsamico tradizionale di Modena utilizzato nella nostra cucina.

HP 27_not bar

Il locale offre una vasta scelta di vini, spumanti, champagne, grappe, vodka, rum, e liquori scelti dal nostro sommelier; in aggiunta, una vasta gamma di cocktail miscelati e preparati sapientemente dai nostri barman. Tutto questo è accompagnato da buon cibo e buona musica per un aperitivo e un dopocena perfetti.



*Via Aravecchia, 27, 41046
Palagano (MO)*

*P H O N E: 333/4566462 - 334/3667642 - 333/5948124
E - M A I L : info@hotelristoranteparco.it
www.hotelristoranteparco.it*