



# MENU



**FOOD BEER WINE SPIRITS & MUCH MORE**



L'Hotel Ristorante Parco nasce negli anni '60 da una gestione familiare polta. In dicembre 2018 "HP SPA": un centro alla cura dei clienti e dei turisti, amante del benessere, elegante, rilassante, altamente tecnologico ed innovativo; affiancato all'HP\_ not bar 27" dove si possono gustare oltre 160 tipi diversi di prodotti tipici locali. L'amore per il buon cibo, la cura del cliente e la voglia di continuare questa tradizione di famiglia, un'ampia scelta di vini e distillati, cocktail e prodotti tipici locali 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 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!

Marco, Laura, Gabriele, Ermanno, Paola e Anna, forte dell'esperienza passata, non si sono

Lo Staff HP Vi augura un Buon appetito e ottima permanenza sempre 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 OPORCINI*

#### CONTORNI

*PATATE CON BUCCIA  
VERDURINE DELL'ORTO DI STAGIONE*

#### DALLA CANTINA HP27

*SELEZIONE DI VINI DEL SOMMELIER*

#### DOLCI

*DOLCICOCCOLE HP*

*40 EURO*

## I MENU' DELLA STAGIONE

### “IL TARTUFO DELLA VAL DRAGONE”

Su prenotazione e in base alla disponibilità del prodotto

#### ANTIPASTO

*CROSTINE POLENTA AL TARTUFO*

*STRIPANNA E TARTUFO*

#### PRIMI PIATTI

*TAGLIATELLE DELLA “ZIA ANNA” AL TARTUFO*

*TORTELLONICOTTAE SPINACH AL TARTUFO*

#### SECONDI PIATTI

*FILETTONCROSTACONRIDUZIONE AL TARTUFO*

#### CONTORNI

*PATATECONBUCCIA*

*VERDURINE DELL'ORTO DI STAGIONE*

#### DALLA CANTINA HP27

*SELEZIONE DI VINI DEL SOMMELIER*

#### DOLCI

*DOLCCOCCOLE 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,  
UMIDI DI CARNE COMPAGNATA GNOCCHE 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

*DOLCIOCOCOLIEP*

*40 EURO*

# RISTORANTE

## **ANTIPASTI**

ANTIPASTO MONTANARO <i>Selezione di salumi km0 accompagnati a idee dello chef</i>	10,00EURO
BRUSCHETTA Margherita Napoli	5,00EURO

## **PIATTO UNICO**

GNOCCO CRESCENTINE <i>Accompagnati da selezione di salumi e formaggi km0</i>	18,00EURO
---	-----------

## **INSALATONI**

PARCO <i>(Ins.Verde, Rad Rosso, Carote, Tonno, Funghi, Carciofi, Pom.)</i>	8,00EURO
CLASSICA <i>(Ins.Verde, Rad Rosso, Rucola, Pom. Mozzarella, Mais)</i>	8,00EURO

## **PRIMI PIATTI**

TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE <i>"The King" vincitore del premio miglior Tortellini di Modena</i>	12,00EURO
TORTELLINI ALLA PANNA	12,00EURO
TAGLIATELLE AL RAGÙ	12,00EURO
TAGLIATELLE AL CINGHIALE	12,00EURO
TAGLIATELLE AI FUNGHI	12,00EURO
TORTELLONI AL RAGÙ	12,00EURO
TORTELLONI BURRO E SALVIA	12,00EURO
TORTELLONI AI FUNGHI	12,00EURO
TORTELLONI ALLENOCI	12,00EURO
RISOTTO ALL'ACETO BALSAMICO	12,00EURO
RISOTTO AI FUNGHI	12,00EURO
RISOTTO MELEE SPECK	12,00EURO
RAVIOLI DI PATATE SPECKE RUCOLA	12,00 EURO
GNOCCHI TRICOLORE	12,00EURO

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

## ***SECONDI PIATTI***

<i>SCALOPPINE AL LIMONE / ACETO BALSAMICO / FUNGHI</i>	<i>12 EURO</i>
<i>ARISTADIMAIALE</i>	<i>12,00EURO</i>
<i>TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E PARMIGIANO / ROSMARINO ***</i>	<i>18,00EURO</i>
<i>FILETTODIMANZOALPEPE***</i>	<i>22,00EURO</i>
<i>FILETTODIMANZOALL'ACETOBALSAMICO</i>	<i>22,00EURO</i>
<i>FILETTODIMANZOALLAGRIGLIA***</i>	<i>22,00EURO</i>
<i>ROASTBEEF</i>	<i>12,00EURO</i>
<i>BOLLITO MISTO* CON PURÈ E FAGIOLI (PERIODO INVERNALE)</i>	<i>25,00EURO</i>
<i>FIorentina</i>	<i>5,00EUROL'ETTO</i>
<i>TARTARODIMANZO**</i>	<i>18,00EURO</i>
<i>CARPACCIO DI CARNE SALADA RUCOLA E GRANA</i>	<i>12,00EURO</i>
<i>VITELLO TONNATO (STAGIONE ESTIVA)</i>	<i>12,00EURO</i>

*\* A DISPONIBILITÀ DELLA CUCINA.*

*\*\* CACCIAGIONE DI CERVO O CINGHIALE SU PRENOTAZIONE.*

*\*\*\* POSSIBILITÀ DI AGGIUNTA DI TARTUFO NERO*

## ***CONTORNI***

<i>PATATINERITTE PATATECONBUCCIA</i>	<i>6,00EURO</i>
<i>INSALATAMISTA</i>	<i>6,00EURO</i>
<i>INSALATAVERDE</i>	<i>6,00EURO</i>
<i>VERDURECOTTE</i>	<i>6,00EURO</i>
<i>VERDUREGRIGLIATE</i>	<i>6,00EURO</i>

## **DESSERT**

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

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

<b>STRIA</b>	4,00 EURO
<i>Olio, rosmarino, origano</i>	
<b>MARINARA</b>	4,00 EURO
<i>Pomodoro, aglio, origano</i>	
<b>MARGHERITA</b>	5,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella</i>	
<b>NAPOLI</b>	6,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>	
<b>ROMANA</b>	7,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano</i>	
<b>SICILIANA</b>	8,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, cipolla, olive, capperi</i>	
<b>FUNGHI</b>	7,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi trifolati</i>	
<b>COTTO</b>	6,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	
<b>CRUDO</b>	7,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i>	
<b>WURSTEL</b>	6,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, wurstel</i>	
<b>SALSICCIA</b>	6,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia</i>	
<b>TONNO E CIPOLLA</b>	7,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	
<b>CAPRICCIOSA</b>	8,00 EURO
<i>Pomodoro, mozzarella., p. cotto, funghi, olive nere, carciofini</i>	

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

*Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola*

**FRENK** 9,00 EURO

*Pomodoro, mozzarella, porcini, provola, speck*

**VALTELLINA** 9,00 EURO

*Pomodoro, mozzarella, bresaola, porcini, parmigiano a scaglie*

**FUMO** 8,00 EURO

*Pomodoro, mozzarella, pancetta, scamorza affumicata*

**CALZONE** 7,00 EURO

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati*

**CALZONE FARCITO** 8,00 EURO

*Pomodoro, mozzarella, p. cotto, funghi, carciofini, crudo fuori*

## **PIZZE BIANCHE**

**MATTA** 8,00 EURO

*Mozzarella, prosciutto crudo, parmigiano a scaglie*

**BENNE** 9,00 EURO

*mozzarella, pomodorini, porcini, crudo, bufala, origano*

**PARCO** 8,00 EURO

*Mozzarella, pomodorini, bresaola, bufala, origano*

**VECCHIA MODENA** 9,00 EURO

*Mozzarella, pancetta, noci, parmigiano a scaglie, aceto balsamico*

**GOLOSA** 8,00 EURO

*Mozzarella, gorgonzola, pancetta, rucola*

**ITALIANA** 7,00 EURO

*Mozzarella, pomodorini, bufala, rucola*

**DELIZIOSA** 9,00 EURO

*Mozzarella, salsiccia, funghi, cipolla, gorgonzola*

## **PIZZE SPECIALI**

**INFERNO**

*Pomodoro, mozzarella, 'Nduja, Friarielli, Burrata, Tarallo sbriciolato* 10,00 EURO

**TRENTINA**

*Pomodoro, mozzarella, Speck, Brie, Noci* 10,00 EURO

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

\* ALCUNE PIZZE POSSONO VARIARE IN BASE AI PRODOTTI STAGIONALI.

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

## BEVANDE

ACQUA NATURALE MASSATA (75cl)	2,00 EURO
BIRRA ALL'ASPINA (1l)	9,00 EURO
BIRRA PICCOLA (0,3l)	3,00 EURO
BIRRA MEDIA (0,5l)	5,00 EURO
VINO ALL'ASPINA BIANCO (1l) 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 (1l)	6,00 EURO
ESTA THE PESCA / LIMONE	2,00 EURO
CEDRATA	3,00 EURO
FANTA (33cl)	3,00 EURO
SPRITE (33cl)	3,00 EURO
<b>CAFFÈ</b>	
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 <i>Grasparossa, Chiarli</i>	12,00 EURO
NIVOLA <i>Grasparossa, Chiarli</i>	12,00 EURO
PREMIUM <i>Sorbara, Chiarli</i>	14,00 EURO
LAMBRUSCO DEL FONDATORE <i>Sorbara Chiarli</i>	13,00 EURO
ACINO <i>Grasparossa, Corte Manzini</i>	12,00 EURO
OTTOCENTO NERO <i>Reggiano Albinea Canali</i>	12,00 EURO
MARCELLO <i>Parmense Cantina Ariola Langhirano</i>	12,00 EURO
TRENTASEI <i>Metodo Classico, Cantina Della Volta</i>	30,00 EURO
BOLLINO ORO <i>Sorbara DOC Bollino Oro, Giacobazzi</i>	12,00 EURO
CA DE' PODINI <i>Grasparossa BIO Abboccato</i>	12,00 EURO
CA DE' BORTOLINI <i>Grasparossa BIO Secco</i>	12,00 EURO

### SPUMANTI

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

### ROSSI

MOMA <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, Umberto Cesari</i>	15,00 EURO
OPUS RUBENS <i>Cabernet Sauvignon, Merlotta</i>	16,00 EURO
SANGIOVESE <i>Sangiovese Merlot, Merlotta</i>	12,00 EURO
GUTTURNIO <i>Gutturnio, Cantina Valtidone</i>	13,00 EURO
SAN PATRIGNANO <i>Sangiovese DOC Superiore Riserva, Avi</i>	28,00 EURO

## PIEMONTE

### ROSSI

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

### SPUMANTI

ALTA LANGA LIMITED EDITION <i>Metodo Classico, Fontanafredda</i>	30,00 EURO
--	------------

## LOMBARDIA

### SPUMANTI

<i>BERLUCCHI 61' BRUT Metodo Classico, Berlucchi</i>	35,00 EURO
<i>BERLUCCHI 61' SATEN Metodo Classico, Berlucchi</i>	35,00 EURO
<i>ALMA GRAN CUVE'E Metodo Classico, Bellavista</i>	35,00 EURO
<i>ALMA GRAN CUVE'E MAGNUM Metodo Claassico, Bellavista</i>	90,00 EURO
<i>TEATRO ALLA SCALA Metodo Classico, Bellavista</i>	45,00 EURO
<i>BELLAVISTA ROSE' Metodo Classico, Bellavista</i>	45,00 EURO
<i>BELLAVISTA PAS OPERE' Metodo Classico, Bellavista</i>	75,00 EURO
<i>BELLAVISTA SATEN Metodo Classico, Bellavista</i>	50,00 EURO
<i>VITTORIO MORETTI Metodo Classico, Bellavista</i>	140,00 EURO
<i>CUVEE PRESTIGE Metodo Classico Ca' Del Bosco</i>	35,00 EURO
<i>CUVEE PRESTIGE MAGNUM Metodo Classico Ca' Del Bosco</i>	90,00 EURO
<i>CUVEE PRESTIGE ROSE' Metodo Classico, Ca' Del Bosco</i>	45,00 EURO
<i>DOSAGE ZERO Metodo Classico, Ca' Del Bosco</i>	50,00 EURO
<i>VINTAGE COLLECTION Metodo Classico, Ca' Del Bosco</i>	50,00 EURO
<i>ANNA MARIA CLEMENTI Metodo Classico, Ca' Del Bosco</i>	140,00 EURO
<i>MONSUPELLO NATURE Metodo Classico, Monsupello</i>	30,00 EURO

### ROSSI

<i>CORDERO SANGIORGIO SG '67 Pinot Nero</i>	50,00 EURO
<i>CORDERO SANGIORGIO PARTU' Pinot Nero, riserva Partù</i>	35,00 EURO
<i>CORDERO SANGIORGIO TIAMAT Pinot Nero</i>	24,00 EURO

### BIANCHI

<i>I FRATI Lugana DOC, CàdeiFrati</i>	18,00 EURO
---------------------------------------	------------

## VENETO

### ROSSI

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

### SPUMANTI

<i>ORGOGGIO Prosecco Millesimato Brut, De Giusti</i>	15,00 EURO
<i>CASA CANEVEL Prosecco DOC, Extra Dry</i>	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
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

### 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
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
PIAN DI REMOLE <i>Rosso Toscano, Frescobaldi</i>	15,00 EURO
INSOGLIO <i>del cinghiale, Tenuta di Biserno 2021</i>	30,00 EURO
CAMPO AI SASSI <i>Rosso Di Montalcino, Frescobaldi</i>	25,00 EURO
CASTELGIOCONDO <i>Brunello Di Montalcino, Frescobaldi</i>	50,00 EURO

MICHELE SATTA <i>Bolgheri Rosso DOC, Michele Satta</i>	25,00 EURO
HEBO <i>Suvereto Docg, Petra</i>	22,00 EURO
MAESTRO DELLA CHIANA <i>Cabernet Petit Verdot, Tenuta Frassineto</i>	25,00 EURO
LE VOLTE <i>Ornellaia</i>	30,00 EURO
LE SERRE NUOVE <i>Ornellaia</i>	50,00 EURO
ORNELLAIA <i>Ornellaia</i>	240,00 EURO

## **BIANCHI**

PIAN DI REMOLE <i>Bianco Toscano, Frescobaldi</i>	14,00 EURO
BRAMITO <i>Marchesi Antinori</i>	25,00 EURO
FRASSINORO <i>Tenuta di Frassineto</i>	14,00 EURO
RANCOLI <i>Tenuta di Frassineto-Rancoli 2023</i>	15,00 EURO

## **SPUMANTI**

LEONIA MILLESIMATO <i>Metodo Classico, Frescobaldi</i>	35,00 EURO
LEONIA ROSE' <i>Metodo Classico, Frescobaldi</i>	45,00 EURO
TENUTA FRASSINETO <i>Metodo Classico, Tenuta Frassineto</i>	25,00 EURO

## **UMBRIA**

### **ROSSI**

MONTEFALCO SAGRANTINO <i>Broccatelli Galli</i>	30,00 EURO
RE MIGRANTE MONTEFALCO RISERVA <i>Broccatelli Galli</i>	35,00 EURO
S.CATERINA TORGIANO RISERVA <i>Broccatelli Galli</i>	35,00 EURO

## **MARCHE**

### **ROSSI**

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

## **VALLE D'AOSTA**

### **ROSSI**

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

### **BIANCHI**

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

## **FRIULI**

### **BIANCHI**

RIBOLLA GIALLA <i>San Giovanni</i>	18,00 EURO
------------------------------------	------------

## **PUGLIA**

**ROSSI**

NEPRICA NEGRAMARO *Marchesi Antinori*  
NEPRICA PRIMITIVO *Marchesi Antinori*

18,00 EURO  
18,00 EURO

**CHAMPAGNE****FRANCIA**

MILLESIME 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay, Ch Marin E Fils  
BRUT TRADITION 100% Pinot Meunier, Galloise  
CARTE D'ORE BRUT 1ER CRU 100% Chardonnay, Doyard Mahe'  
CUVE'E REIN 70% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 5% Pinot Gris Ch Marin E Fils  
CUVEE ROSE' 100% Pinot Noir, Di Cui 12% Vin Rouge Pinot Noir Ch Marin E Fils  
RUINART *Ruinart*  
RUINART *Blanc de Blancs, Ruinart*  
BRUNO PAILLARD  
DOM PERIGNON (2010)  
MOET ICE IMPERIAL *Moet & Chandon*  
MOET ICE IMPERIAL ROSE' *Moet & Chandon*  
PERRIER. JOUET GRAND. BRUT *Perrier Jouet*  
BELLE EPOQUE *Perrier Jouet*  
CRISTAL *Louis Roederer*

50,00 EURO  
45,00 EURO  
45,00 EURO  
40,00 EURO  
45,00 EURO  
100,00 EURO  
130,00 EURO  
80,00 EURO  
300,00 EURO  
130,00 EURO  
130,00 EURO  
90,00 EURO  
250,00 EURO  
330,00 EURO

**SICILIA****ROSSI**

NERELLO MASCALESE *Cantina Molino*  
NERO D'AVOLA *Cantina Molino*

20,00 EURO  
20,00 EURO

@birrificio\_appennino



# CARTA APPENNINO

Microbirrifificio 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

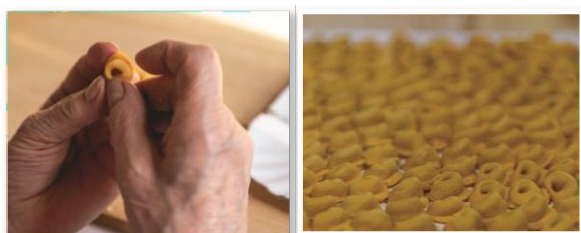
*Il ristorante offre piatti della cucina tradizionale e moderna utilizzando ingredienti e specialità del nostro territorio.*

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

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

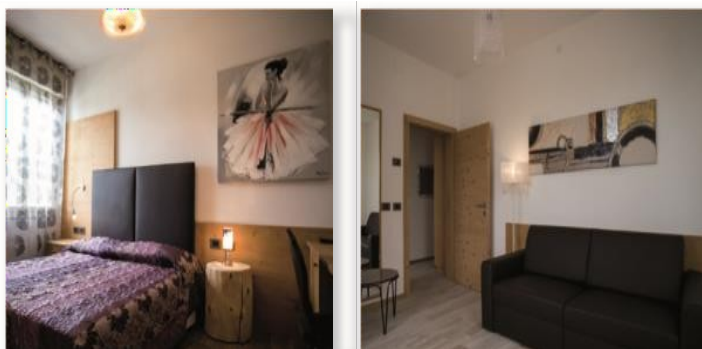
## UN GIOIELLO DI TORTELLINO

*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 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 postiletto.*



## HP SPA

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

*La zona SPA vi offre una sauna, bagno turco, panca riscaldata, doccia tropicale con cascata di ghiaccio, percorsi 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 misceati e preparati sapientemente dai nostri barman. Tutto questo è accompagnato da buona musica per un aperitivo e un dopocena perfetti.



Via Aravecchia 27, 41046  
Palaganza (MO)

PHONE: 333/4566462 334/3667642 333/5948124  
E - M A I L [info@hotelristoranteparco.it](mailto:info@hotelristoranteparco.it)  
[www.hotelristoranteparco.it](http://www.hotelristoranteparco.it)