



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, Vittorio e Gabriele aiutati dalla Zia 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 35 tipi diversi di birre artigianali, un'ampia scelta di vini e distillati selezionati dal sommelier Vittorio, 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

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

<i>ANTIPASTO MONTANARO</i> <i>Selezione di salumi a km 0 accompagnati da idee dello chef</i>	10,00 EURO
<i>BRUSCHETTONE Margherita o Napoli</i>	5,00 EURO

PIATTO UNICO

<i>GNOCCO E CRESCENTINE</i> <i>Accompagnati da selezione di salumi e formaggi a km 0</i>	18,00 EURO
---	------------

INSALATONI

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

PRIMI PIATTI

<i>TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE</i> <i>"The King" vincitore del premio miglior Tortellino di Modena</i>	12,00 EURO
<i>TORTELLINI ALLA PANNA</i>	12,00 EURO
<i>TAGLIATELLE AL RAGÙ</i>	10,00 EURO
<i>TAGLIATELLE AL CINGHIALE</i>	10,00 EURO
<i>TAGLIATELLE AI FUNGHI</i>	10,00 EURO
<i>TORTELLONI AL RAGÙ</i>	10,00 EURO
<i>TORTELLONI BURRO E SALVIA</i>	10,00 EURO
<i>TORTELLONI AI FUNGHI</i>	10,00 EURO
<i>TORTELLONI ALLE NOCI</i>	10,00 EURO
<i>RISOTTO ALL'ACETO BALSAMICO</i>	10,00 EURO
<i>RISOTTO AI FUNGHI</i>	10,00 EURO
<i>RISOTTO MELE E SPECK</i>	10,00 EURO
<i>RAVIOLI DI PATATE SPECK E RUCOLA</i>	10,00 EURO

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

SECONDI PIATTI

<i>SCALOPPINE AL LIMONE / ACETO BALSAMICO / FUNGHI</i>	12 EURO
<i>ARISTA DI MAIALE</i>	10,00 EURO
<i>TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E PARMIGIANO / ROSMARINO ***</i>	18,00 EURO
<i>FILETTO DI MANZO AL PEPE ***</i>	20,00 EURO
<i>FILETTO DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO</i>	20,00 EURO
<i>FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA ***</i>	20,00 EURO
<i>ROAST-BEEF</i>	12,00 EURO
<i>BOLLITO MISTO* CON PURÈ E FAGIOLI (PERIODO INVERNALE)</i>	25,00 EURO
<i>FIorentINA *</i>	5,00 EURO L'ETTO
<i>TARTARE DI MANZO ***</i>	18,00 EURO
<i>CARPACCIO DI CARNE SALADA RUCOLA E GRANA</i>	12,00 EURO
<i>VITELLO TONNATO</i>	12,00 EURO
<i>HAMBURGER CLASSICO</i>	10,00 EURO
<i>(HAMBURGER DI MANZO, POMODORO, INSALATA, CIPOLLA GRIGLIATA, SALSE)</i>	
<i>BACON CHEESEBURGER</i>	
<i>(HAMBURGER DI MANZO, BACON GRIGLIATO, POM, INSALATA, CHEDDAR, SALSE)</i>	10,00 EURO

* A DISPONIBILITÀ DELLA CUCINA.

** CACCIAGIONE DI CERVO O CINGHIALE SU PRENOTAZIONE.

*** POSSIBILITÀ DI AGGIUNTA DI TARTUFO NERO

CONTORNI

<i>PATATINE FRITTE / PATATE CON BUCCIA</i>	5,00 EURO
<i>INSALATA MISTA</i>	5,00 EURO
<i>INSALATA VERDE</i>	5,00 EURO
<i>VERDURE COTTE</i>	5,00 EURO
<i>VERDURE GRIGLIATE</i>	5,00 EURO

DESSERT

<i>ZUPPA INGLESE</i>	<i>5,00 EURO</i>
<i>GELATO CON FRUTTI DI BOSCO O CIOCCOLATO</i>	<i>5,00 EURO</i>
<i>SORBETTO AL LIMONE / AL CAFFÈ</i>	<i>4,00 EURO</i>
<i>SALAMINO AL CIOCCOLATO</i>	<i>5,00 EURO</i>
<i>CHEESECAKE</i>	<i>5,00 EURO</i>
<i>TARTUFO BIANCO O NERO</i>	<i>5,00 EURO</i>
<i>TIRAMISÙ / CREMA AL MASCARPONE</i>	<i>5,00 EURO</i>
<i>DOLCI PROPOSTE DI "PAOLA"</i>	<i>5,00 EURO</i>
<i>CREMA CATALANA</i>	<i>5,00 EURO</i>
<i>PROFITTEROL</i>	<i>5,00 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.

PIZZE

<i>STRJA</i> <i>Olivo, rosmarino, origano</i>	4,00 EURO
<i>MARINARA</i> <i>Pomodoro, aglio, origano</i>	4,00 EURO
<i>MARGHERITA</i> <i>Pomodoro, mozzarella</i>	5,00 EURO
<i>NAPOLI</i> <i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i>	6,00 EURO
<i>ROMANA</i> <i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano</i>	6,00 EURO
<i>SICILIANA</i> <i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, cipolla, olive, capperi</i>	7,00 EURO
<i>FUNGHI</i> <i>Pomodoro, mozzarella, funghi trifolati</i>	6,00 EURO
<i>COTTO</i> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	6,00 EURO
<i>CRUDO</i> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i>	7,00 EURO
<i>WURSTEL</i> <i>Pomodoro, mozzarella, wurstel</i>	6,00 EURO
<i>SALSICCIA</i> <i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia</i>	6,00 EURO
<i>TONNO E CIPOLLA</i> <i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	7,00 EURO
<i>CAPRICCIOSA</i> <i>Pomodoro, mozzarella., p. cotto, funghi, olive nere, carciofini</i>	8,00 EURO
<i>PATATINA</i> <i>Pomodoro, mozzarella, patatine fritte</i>	6,00 EURO
<i>DIAVOLA</i> <i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>	6,00 EURO
<i>4 FORMAGGIONI</i> <i>Pomodoro, mozzarella, parmigiano, gorgonzola, scamorza</i>	8,00 EURO

OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO

+1,00 €

AGGIUNTA DI CRUDO O BUFALA

+1,50 €

PIZZA TIRATA

+1,50 €

ORTOLANA Pomodoro, mozzarella, zucchine e melanzane grigliate	7,00 EURO
4 STAGIONI Pomodoro, mozzarella, p. cotto, funghi, salsiccia, carciofini	8,00 EURO
STRACCHINO E RUCOLA Pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola	7,00 EURO
PORCINI Pomodoro, mozzarella, funghi porcini	8,00 EURO
PANCETTA E PARMIGIANO Pomodoro, mozzarella, pancetta, parmigiano	8,00 EURO
RADICCHIO E ACETO Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, aceto balsamico	7,00 EURO
AMERICANA Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, wurstel	7,00 EURO
SPECK E GORGONZOLA Pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola	8,00 EURO
BEPPE Pomodoro, mozzarella, pesto alle ortiche	7,00 EURO
OTTO Pomodoro, mozzarella, cipolla, parmigiano	7,00 EURO
VITTO Pomodoro, mozzarella, cipolla, parmigiano, pancetta	8,00 EURO
CIOCI Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola	8,00 EURO
FRENK Pomodoro, mozzarella, porcini, provola, speck	9,00 EURO
VALTELLINA Pomodoro, mozzarella, bresaola, porcini, parmigiano a scaglie	9,00 EURO
FUMO Pomodoro, mozzarella, pancetta, scamorza affumicata	8,00 EURO
CALZONE Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati	7,00 EURO
CALZONE FARCITO Pomodoro, mozzarella, p. cotto, funghi, carciofini, crudo fuori	9,00 EURO

OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO

+1,00 €

AGGIUNTA DI CRUDO O BUFALA

+1,50 €

PIZZA TIRATA

+1,50 €

PIZZE BIANCHE

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

OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO

+1,00 €

AGGIUNTA DI CRUDO O BUFALA

+1,50 €

PIZZA TIRATA

+1,50 €

BEVANDE

<i>ACQUA NATURALE/ GASSATA (75 cl)</i>	2,00 EURO
<i>BIERA ALLA SPINA (1l)</i>	8,00 EURO
<i>BIERA PICCOLA (0,3 l)</i>	3,00 EURO
<i>BIERA MEDIA (0,5 l)</i>	5,00 EURO
<i>VINO ALLA SPINA BIANCO (1 l) PIGNOLETTO</i>	8,00 EURO
<i>PEPSI PICCOLA</i>	3,00 EURO
<i>PEPSI MEDIA</i>	4,00 EURO
<i>COCA COLA (0,25 l)</i>	3,00 EURO
<i>COCA COLA (1 l)</i>	6,00 EURO
<i>FANTA (0,25 l)</i>	3,00 EURO
<i>SPRITE (0,25 l)</i>	3,00 EURO

CAFFÈ

<i>CAFFÈ</i> <i>(Espresso, Espresso macchiato, Decaffeinato)</i>	1,50 EURO
<i>CAFFÈ D'ORZO, GINSENG e CAPPUCCINO</i>	2,00 EURO
<i>TISANE E INFUSI</i>	4,00 EURO

CARTA DEI VINI HP

EMILIA ROMAGNA

LAMBRUSCHI

<i>VIGNETO CIALDINI</i> Grasparossa, Chiarli	12,00 EURO
<i>NI VOLA</i> Grasparossa, Chiarli	12,00 EURO
<i>PREMIUM</i> Sorbara, Chiarli	12,00 EURO
<i>LAMBRUSCO DEL FONDATARE</i> Sorbara Chiarli	13,00 EURO
<i>ACINO</i> Grasparossa, Corte Manzini	12,00 EURO
<i>OTTOCENTO NERO</i> Reggiano Albinea Canali	10,00 EURO
<i>OTELLO</i> Parmense Cantine Ceci	12,00 EURO
<i>TRENTASEI</i> Metodo Classico, Cantina Della Volta	30,00 EURO

SPUMANTI

<i>ROSÉ DE NOIR</i> Metodo Charmat, Chiarli	12,00 EURO
<i>BLANC DE BLANC</i> Metodo Charmat, Chiarli	12,00 EURO
<i>CUVÉE PARADISO</i> Metodo Classico Chiarli	28,00 EURO
<i>CUVÉE PARADISO MILLESIMATO</i> Metodo Classico, Chiarli	35,00 EURO
<i>PAS DOSÉ</i> Metodo Classico, Chiarli	30,00 EURO
<i>IL MATTAGLIO</i> Metodo Classico, Cantina Della Volta	30,00 EURO
<i>DIAMANTE</i> Metodo Charmat, Corte Manzini	10,00 EURO
<i>BOLLICINE ROSÉ</i> Metodo Charmat, Corte Manzini	12,00 EURO
<i>VENUS</i> Malvasia Dolce, Cantina Valtidone	12,00 EURO

ROSSI

<i>IL BOSCO</i> Sangiovese, Tenuta Pertinello	13,00 EURO
<i>PERTINELLO</i> Sangiovese Riserva, Tenuta Pertinello	18,00 EURO
<i>OPUS RUBENS</i> Cabernet Sauvignon, Merlotta	16,00 EURO
<i>SANGIOVESE</i> Sangiovese Merlot, Merlotta	10,00 EURO
<i>GUTTURNO</i> Gutturnio, Cantina Valtidone	13,00 EURO

PIEMONTE

ROSSI

<i>SERRALUNGA</i> Barolo, Fontanafredda	50,00 EURO
<i>RAIMONDA</i> Barbera D'alba, Fontanafredda	18,00 EURO
<i>TREISO</i> Dolcetto D'alba, Fontanafredda	18,00 EURO
<i>BARBERA</i> Barbera D'alba, Borgogno	22,00 EURO
<i>NO NAME</i> Nebbiolo, Borgogno	40,00 EURO
<i>DOLCETTO</i> Dolcetto D'alba Superiore, Mirafiore	22,00 EURO

SPUMANTI

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

LOMBARDIA

SPUMANTI

<i>BERLUCCHI 61' BRUT</i> Metodo Classico, Berlucchi	30,00 EURO
<i>BERLUCCHI 61' SATEN</i> Metodo Classico, Berlucchi	30,00 EURO
<i>ALMA GRAN CUVE'E</i> Metodo Classico, Bellavista	35,00 EURO
<i>ALMA GRAN CUVE'E MAGNUM</i> Metodo Claassico, Bellavista	80,00 EURO
<i>TEATRO ALLA SCALA</i> Metodo Classico, Bellavista	40,00 EURO
<i>BELLAVISTA ROSE'</i> Metodo Classico, Bellavista	40,00 EURO
<i>BELLAVISTA SATEN</i> Metodo Classico, Bellavista	45,00 EURO
<i>VITTORIO MORETTI</i> Metodo Classico, Bellavista	130,00 EURO
<i>CUVEE PRESTIGE</i> Metodo Classico Ca' Del Bosco	30,00 EURO
<i>CUVEE PRESTIGE MAGNUM</i> Metodo Classico Ca' Del Bosco	80,00 EURO
<i>CUVEE PRESTIGE ROSE'</i> Metodo Classico, Ca' Del Bosco	40,00 EURO
<i>DOSAGE ZERO</i> Metodo Classico, Ca' Del Bosco	45,00 EURO
<i>VINTAGE COLLECTION</i> Metodo Classico, Ca' Del Bosco	45,00 EURO
<i>ANNA MARIA CLEMENTI</i> Metodo Classico, Ca' Del Bosco	130,00 EURO
<i>MONSUPELLO NATUR'E</i> Metodo Classico, Monsupello	30,00 EURO
<i>CONTE AIMO</i> Metodo Classico, Marchesi Antinori	30,00 EURO

VENETO

ROSSI

<i>AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA</i> Allegrini	80,00 EURO
<i>PALAZZO DELLA TORRE</i> Allegrini	25,00 EURO
<i>LA GROLA</i> Allegrini	30,00 EURO
<i>AMARONE DOCG</i> Beretta	45,00 EURO
<i>RIPASSO</i> Beretta	22,00 EURO
<i>PASSIONE SENTIMENTO</i> Beretta	18,00 EURO

SPUMANTI

<i>DEI CASEL</i> Prosecco Valdobbiadene Extra Dry, Adami	15,00 EURO
<i>ORGOGGIO</i> Prosecco Millesimato Extra Dry, De Giusti	12,00 EURO

TRENTINO ALTO ADIGE

ROSSI

<i>TEROLDEGO ROTALIANO</i> <i>Rotaliana</i>	15,00 EURO
<i>L'AGREIN TRENINO</i> <i>Rotaliana</i>	15,00 EURO

BIANCHI

<i>MÜLLER THURGAU</i> <i>Rotaliana</i>	15,00 EURO
<i>GEWÜRZTRAMINER</i> <i>Rotaliana</i>	15,00 EURO

SPUMANTI

<i>PERLE' BIANCO</i> <i>Metodo Classico, Ferrari, Magnum</i>	90,00 EURO
<i>PERLE' BIANCO</i> <i>Metodo Classico, Ferrari</i>	45,00 EURO
<i>PERLE' ROSE'</i> <i>Metodo Classico, Ferrari</i>	50,00 EURO
<i>PERLE' NERO</i> <i>Metodo Classico, Ferrari</i>	90,00 EURO
<i>PERLE' METODO CLASSICO</i> , <i>Ferrari</i>	35,00 EURO
<i>GIULIO FERRARI</i> <i>Metodo Classico, Ferrari</i>	140,00 EURO
<i>CESARINI SFORZA BRUT</i> <i>Metodo Classico, Cesarini Sforza</i>	30,00 EURO
<i>CESARINI SFORZA ROSE'</i> <i>Metodo Classico, Cesarini Sforza</i>	30,00 EURO

TOSCANA ROSSI

<i>BRUCIATO</i> <i>Marchesi Antinori</i>	40,00 EURO
<i>TIGNANELLO</i> <i>Chianti, Frescobaldi</i>	140,00 EURO
<i>CHIANTI CASTIGLIONI</i> <i>Chianti, Frescobaldi</i>	12,00 EURO
<i>NIPOZZANO</i> <i>Chianti Riserva, Frescobaldi</i>	20,00 EURO
<i>SANTA MARIA</i> <i>Morellino Di Scansano, Frescobaldi</i>	18,00 EURO
<i>PIAN DI REMOLE</i> <i>Rosso Toscano, Frescobaldi</i>	12,00 EURO
<i>CAMPO AI SASSI</i> <i>Rosso Di Montalcino, Frescobaldi</i>	22,00 EURO
<i>CAMPONE</i> <i>Brunello Di Montalcino, Frescobaldi</i>	50,00 EURO
<i>HEBO</i> <i>Suvereto Docg, Petra</i>	20,00 EURO
<i>MAESTRO DELLA CHIANA</i> <i>Cabernet Petit Verdot Tenuta Frassineto</i>	25,00 EURO
<i>LE VOLTE</i> <i>Ornellaia</i>	30,00 EURO
<i>LE SERRE NUOVE</i> <i>Ornellaia</i>	45,00 EURO
<i>ORNELLAIA</i> <i>Ornellaia</i>	220,00 EURO

BIANCHI

<i>PIAN DI REMOLE</i> <i>Bianco Toscano, Frescobaldi</i>	12,00 EURO
<i>BRAMITO</i> <i>Marchesi Antinori</i>	25,00 EURO

SPUMANTI

<i>LEONIA MILLESIMATO</i> <i>Metodo Classico, Frescobaldi</i>	35,00 EURO
<i>LEONIA ROSE'</i> <i>Metodo Classico, Frescobaldi</i>	45,00 EURO
<i>TENUTA FRASSINETO</i> <i>Metodo Classico, Tenuta Frassineto</i>	23000 EURO

UMBRIA

ROSSI

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

FRIULI

ROSSI

<i>REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO Refosco, Ronchi Di Manzano</i>	18,00 EURO
---	------------

BIANCHI

<i>RIBOLLA GIALLA DI ROSAZZO Ribolla Gialla, Ronchi Di Manzano</i>	18,00 EURO
--	------------

PUGLIA

ROSSI

<i>NEPRICA NEGRAMARO Marchesi Antinori</i>	18,00 EURO
<i>NEPRICA PRIMITIVO Marchesi Antinori</i>	18,00 EURO

FRANCIA

CHAMPAGNE

<i>MILLESIME 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay, Ch Marin E Fils</i>	50,00 EURO
<i>BRUT TRADITION 100% Pinot Meunier, Galloise</i>	45,00 EURO
<i>CARTE D'ORE BRUT 1ER CRU 100% Chardonnay, Doyard Mahe'</i>	45,00 EURO
<i>CUVE'E REIN</i>	
<i>70% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 5% Pinot Gris Ch Marin E Fils</i>	40,00 EURO
<i>CUVEE ROSE'</i>	
<i>100% Pinot Noir, Di Cui 12% Vin Rouge Pinot Noir Ch Marin E Fils</i>	45,00 EURO
<i>RUINART Ruinart</i>	90,00 EURO
<i>LOUIS ROEDERER Roederer</i>	90,00 EURO
<i>PERIER, JOUET GRAND. BRUT Perrier Jouet</i>	80,00 EURO
<i>BELLE EPOQUE Perrier Jouet</i>	250,00 EURO
<i>DOM PERIGNON Dom Perignon</i>	280,00 EURO
<i>KRUG GRAND CUVEE Krug</i>	280,00 EURO
<i>CRISTAL Louis Roederer</i>	330,00 EURO

SICILIA

ROSSI

<i>NERELLO MASCALESE Cantina Molino</i>	20,00 EURO
<i>NERO D'AVOLA Cantina Molino</i>	20,00 EURO

BIANCHI

<i>INZOLIA Cantina Molino</i>	20,00 EURO
-------------------------------	------------

GRAPPE

<i>LE DICHIOTTO L'UNE Marzadro</i>	5,00 EURO
<i>LA TRENTEINA Marzadro</i>	4,00 EURO
<i>TRADIZIONALE BIANCA Marzadro</i>	4,00 EURO
<i>LE GIARE GRAPPA DI AMARONE Marzadro</i>	8,00 EURO

NONINO

<i>GRAPPA NONINO VENDEMMIA Nonino</i>	3,00 EURO
<i>GRAPPA NONINO RISERVA Nonino</i>	3,00 EURO
<i>GRAPPA NONINO CHARDONNAY Nonino</i>	4,00 EURO
<i>GRAPPA NONINO MOSCATO Nonino</i>	4,00 EURO
<i>VE' ACQUAVITE MONOVITIGNI Nonino</i>	5,00 EURO
<i>VE' ACQUAVITE DI UVA FRAGOLINO Nonino</i>	5,00 EURO

WHISKY

<i>GLEN GRANT SCOTCH WHISKY 10 ANNI</i>	5,00 EURO
<i>GLEN GRANT SCOTCH WHISKY 12 ANNI</i>	6,00 EURO
<i>LAPHROAIG WHISKY TORBATO 10 ANNI</i>	5,00 EURO
<i>EUROTALISKER STORM WHISKY TORBATO</i>	5,00 EURO
<i>NIKKA FROM THE BARREL GIAPPONE</i>	6,00 EURO

WHISKEY

<i>WILD TURKEY BOURBON</i>	4,00 EURO
<i>WILD TURKEY RYE</i>	4,00 EURO
<i>WILD TURKEY RARE BRED</i>	7,00 EURO

BRANDY

<i>CARLOS PRIMERO</i>	5,00 EURO
-----------------------	-----------

COGNAC

<i>MARTEL</i>	5,00 EURO
---------------	-----------

TEQUILA GIN

<i>BANKES</i>	4,00 EURO
<i>BULLDOG</i>	5,00 EURO
<i>LUZ</i>	6,00 EURO
<i>Selezioni di GIN provenienti da diversi paesi</i>	da 6,00 EURO

VODKA

<i>ESPOLON BLANCO</i>	4,00 EURO
<i>ESPOLON. REPOSADO</i>	5,00 EURO
<i>SKY</i>	4,00 EURO

BELVEDERE	5,00 EURO
BELUGA	6,00 EURO
GREY GOOSE	6,00 EURO

RUM

APPLETON SIGNATURE	4,00 EURO
APPLETON RARE BLEND 12 ANNI	6,00 EURO
Selezioni di RUM provenienti da diversi paesi	da 6,00 EURO

AMARI

AMARI IN GENERE	3,00 EURO
AMARO DEL CAPO	3,00 EURO
NOCINO DI MODENA	3,00 EURO
LIMONCELLO	3,00 EURO
LIQUIRIZIA	3,00 EURO
AMARI RISERVA	4,00 EURO

RISTORANTE PIZZERIA

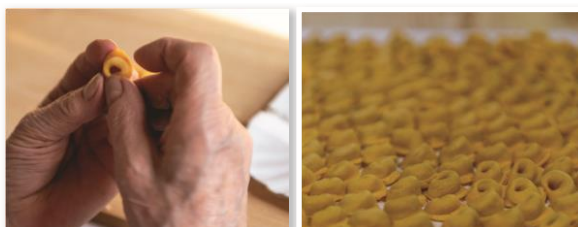
Il ristorante offre piatti della cucina tradizionale e moderna utilizzando ingredienti e specialità del nostro territorio.

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.



ACETAIA DELLA FAMIGLIA FACCHINI

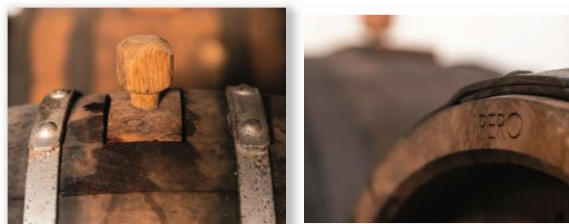
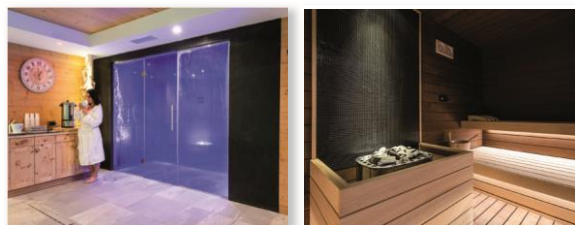
Produce da 40 anni l'Aceto Balsamico tradizionale di Modena utilizzato nella nostra cucina.

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°.

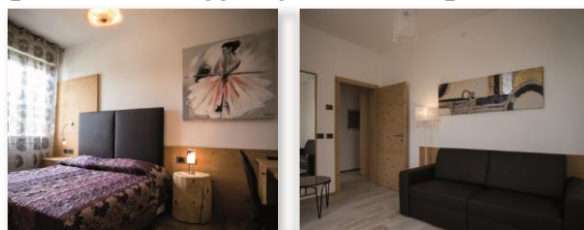
La zona SPA vi offre sauna, bagno turco, panca riscaldata, doccia tropicale con cascata di ghiaccio, percorso kneipp e docce emozionali. È possibile sostare nell'area relax bevendo una calda tisana o concedersi un massaggio effettuato da mani esperte.



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 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 dal giovane barman.

Tutto questo è accompagnato da buon cibo e buona musica per un aperitivo e un dopocena perfetti.



Via Aravecchia, 27, 41046

Palagano (MO)

PHONE: 333/4566462 - 338/7413623 - 333/5948124

*E - MAIL : info@hp27.it www.hp27.it -
www.hotelristoranteparco.it*