



PARRAVICINI
RESTAURANT & WINE

IL MENÚ

“LA CUCINA DI PER SÉ È SCIENZA
STA AL CUOCO FARLA DIVENTARE ARTE”

Gualtiero Marchesi

created by chef Bettini Loris

*“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



PASTA FATTA IN CASA




VEGETARIANO

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.

IL SERVIZIO E IL COPERTO SONO INCLUSI NEL PREZZO

GLI ANTIPASTI

- Sciatt su letto di insalata verde**  € 10,00
Sciatt (fried cheese ball with buckwheat) with green salad
Sciatt (gebratener Käse Ball mit Buchweizen) mit grünen Salat
- Sciatt su letto di insalata verde con Bresaola della Valtellina** € 10,00
Sciatt with green salad and Bresaola
Sciatt mit grünen Salat und veltliner Bresaola
- Bresaola della Valtellina (Salumificio Sosio)** € 10,00
Bresaola (sliced dried beef) of Valtellina
Veltliner Bresaola (getrocknetes Rindfleisch)
- Filetto di sgombro in olio cottura con Bloody Mary**.....€ 11,00
Mackerel fillet in cooking oil with Bloody mary
Makrelenfilet in Speiseöl mit Bloody Mary
- Fantasia di salumi su pietra**..... € 10,00
Mixed sliced salami
Gemischter Aufschnitt
- Culatello rustico con grissini fatti in casa** € 11,00
Culatello with breadsticks
Culatello mit Brotstäbchen
- Crostoni di polenta con funghi porcini e fonduta di formaggio d'alpe**  € 11,00
Polenta crostone with mushrooms and cheese fondue
Polenta-Crostone mit Steinpilzer und Käse-Fondue
- Carne di manzo tagliata al coltello con burrata e missoltino**..... € 10,00
Beef beat with burrata and missoltino (dried fish of Como lake)
Rinds-Tartare mit Burrata und Missoltino (getrocknetes Seefisch aus "Lago di Como")
- Petto d'anatra su misticanza di verdure con salsa ai lamponi**..... € 10,00
Duck chest with raspberries and mixed salad
Entenbrust mit Himbeeren und gemischtem Salat
- Cubi di salmone affumicato con panzanella di verdure e mousse al caprino**..... € 11,00
Smoked salmon with vegetables and goat's mousse
Geräucherter Lachs mit Gemüse und Ziegenkäse Mousse

LE INSALATE

Insalata verde  € 4,50

Green salad

Grüne Salat

Insalata mista  € 5,00

Mixed salad

Gemischte Salat

Insalata di pollo all'aceto balsamico..... € 10,00

Chicken salad with balsamic vinegar

Hähnchen-Salat mit Balsamico-Essig

Caprese con mozzarella di bufala  € 10,00

Caprese with buffalo mozzarella

Caprese mit Büffelmozzarella

Insalata valtellinese (insalata mista, formaggio d'alpe, bresaola della Valtellina)..... € 11,00

Valtellina's salad (mixed salad, alp cheese, Bresaola of Valtellina)

Veltliner Salat (gemischter Salat, Bergkäse, Bresaola)

Insalata di vitello con casera stravecchio..... € 11,00

Veal salad with alp cheese

Kalbssalat und Alpkäse

IL MENU' DELLA TRADIZIONE

Sciatt su letto di insalata verde
con Bresaola della Valtellina

...

Pizzoccheri della Valtellina

...

Tortino di mele della Valtellina
o Taglio al "Braulio"

25,00 €

(bevande escluse)

Sciatt su letto di insalata verde
con Bresaola della Valtellina

...

Pizzoccheri della Valtellina

...

Filetto di maiale alla valtellinese con polenta

...

Tortino di mele della Valtellina
o Taglio al "Braulio"

39,00€

(bevande escluse)

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

Pizzoccheri della Valtellina  € 11,00

Pizzoccheri of Valtellina (tagliatelle of Buck wheat with cheese, butter, potatoes and savoy)

Veltliner Pizzoccheri (Buchweizennudeln mit Käse, Butter, Kartoffeln und Kohl)

Tortelli con ripieno di funghi porcini su crema di casera  € 11,00


"Ravioli" of mushrooms with cream cheese

Steinpilzen-Ravioli mit Käsecreme

Gnocchetti di polenta al ragù di cinghiale  € 11,00

Gnocchi of polenta with boar ragout

Polenta-Gnocchi mit Wildschweinragout

Spaghetti freschi con pomodoro fresco, burrata e basilico  € 11,00


Fresh spaghetti with fresh tomato, burrata and basil

Hausgemachte Tagliolini mit mit frischen Tomaten, Burrata und Basilikum

Tagliatelle di segale con ragù di cervo  € 11,00

Rye tagliatelle with venison sauce

Roggen-Tagliatelle mit Hirschsauce

Spaghetti freschi alla bisque di scampi su carpaccio di scampi  € 14,00

Fresh spaghetti with scampi bisque on scampi carpaccio

Frische Spaghetti mit Scampibisque auf Scampi-Carpaccio

Risotto carnaroli ai funghi (min. 2 porzioni)  cad. € 11,00

Carnaroli risotto with mushrooms (minimum two portions)

Carnaroli Risotto mit Pilzen (mindestens zwei Portionen)

LE ZUPPE

Minestrone di verdure valtelinesi  € 10,00

Vegetables soup

Veltline Gemüsesuppe

Crema di zucca con crostone di pane e porcini trifolati  € 11,00

Pumpkin cream with toasted bread and porcini mushrooms

Kürbiscreme mit geröstetem Brot und Steinpilzen

Tutto il pesce servito crudo o solo scottato, viene da noi abbattuto e conservato a norma di legge.

I SECONDI

serviti con contorno

Filetto di maialino al vino rosso con polenta..... € 17,00

Pork fillet with red wine sauce and polenta

Schweinefilet in Rotweinsauce mit Polenta

Costolette d'agnello alla scottadito con purè e scalogni glassati all'aceto balsamico..... € 21,00

Grilled lamb chops with mashed potatoes and shallots

Lammkoteletts Koteletts mit Kartoffelpüree und Schalotten

Guancia di vitello con purè..... € 19,00

Veal cheek with mashed potatoes

Kalbfleisch Wange mit Kartoffelpüree

Filetto di manzo alla griglia con verdure e patate (circa 250gr)..... € 23,00

Beef fillet to the grill with potatoes and vegetables

Grillierte Rinderfilet mit Kartoffeln und Gemüse

Tagliata di manzo alla "Parravicini" su letto di insalata e pomodorini con patate..... € 19,00

Cut of beef to "Parravicini" (soy sauce on the meat) with potatoes

Schneiden Rindfleisch zu „Parravicini“ (Sojasauce auf dem Fleisch) mit Kartoffeln

Tomahawk alla griglia con verdure e patate (circa 1kg) € 55,00

Tomahawk to the grill with potaoes and vegetables

Grillierte Tomahawk mit Kartoffeln und Gemüse

Petto di pollo ruspante cotto a bassa temperatura con verdure e patate..... € 16,00

Chicken cooked at low temperature with potatoes and vegetables

Huhn bei niedriger Temperatur gegart mit Kartoffeln und Gemüse

Coscia d'anatra arrosto con insalata mista € 16,00

Roast duck thigh with mixed salad

Gebratene Entenkeule mit gemischtem Salat

Polpo arrosto con purea di zucca, fagiolini e pomodori confit..... € 19,00

Roasted octopus with pumpkin puree, green beans and confit tomatoes

Gebratener Oktopus mit Kürbispüree, grünen Bohnen und Confit-Tomaten

Trancio di tonno scottato alla piastra con verdure croccanti alla soia..... € 21,00

Grilled tuna steak with crunchy soy vegetables

Gegrilltes Thunfischsteak mit knackigem Soja-Gemüse

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 FORMAGGI

serviti con noci, miele e marmellata della Valtellina

Degustazione piccola  € 7,00

Little tasting

Kleine Kosteprobe

Degustazione grande  € 14,00

Big tasting

Größe Kosteprobe

I CLASSICI

Vitello tonnato..... € 10,00

Vitello tonnato (veal meat with tuna sauce)

Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfischsoße)

Lasagne all'emiliana..... € 10,00

Lasagne to bolognese

Bolognese Lasagna

Spaghetti o penne al pomodoro  € 8,00

Spaghetti to tomato

Spaghetti/penne mit Tomatensoße

Spaghetti o penne al ragù..... € 9,00

Spaghetti to bolognese

Spaghetti Bolognese (Fleischsauce)

Penne all'arrabbiata  € 9,00

Penne to arrabbiata (tomato sauce with hot pepper)

Penne arrabbiata (Tomatensauce mit scharfer Paprika)

Spaghetti alla carbonara..... € 10,00

Spaghetti to carbonara (spaghetti with bacon, egg and cheese)

„Carbonara“ (Spaghetti mit Speck, Ei und Käse)

BEVANDE E CAFFETTERIA

Acqua naturale o gasata “Levissima” 0,50 L € 2,50

Acqua naturale o gasata “Levissima” 0,75L € 3,00

Birra piccola alla spina 0,20 L “Fabbrica di Pedavena - Dolomiti Pils” € 3,00

Birra media alla spina 0,40 L “Fabbrica di Pedavena - Dolomiti Pils..... € 5,00

Bevande € 4,00

Caffè € 1,50

Cappuccino € 2,00

The o tisana € 2,50