

The logo for Parravicini Restaurant & Wine features a circular emblem made of golden, textured brushstrokes. The name 'PARRAVICINI' is written in a large, bold, black, sans-serif font across the center of the emblem. Below it, the words 'RESTAURANT & WINE' are written in a smaller, golden, sans-serif font.

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



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.

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

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
- Crostone 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**..... € 11,00
Beef beat with burrata and missoltino (dried fish of Como lake)
Rinds-Tartare mit Burrata und Missoltino (getrocknetes Seefisch aus "Lago di Como")
- Crème brulée al foie gras con marmellata di cipolle e arance e pan brioche fatto in casa**..... € 12,00
Crème brulée with foie gras with onion and orange marmalade and homemade brioche pan
Crème brulée mit Foie Gras mit Zwiebeln und Orangenmarmelade und hausgemachten Brioche Pfanne
- 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)
- Vitello tonnato su misticanza di insalata** € 10,00
Vitello tonnato (veal meat with tuna sauce)
Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch in Thunfischsoße)

LE ZUPPE

- Minestrone di verdure valtellinesi**  € 10,00
Vegetables soup
Veltline Gemüsesuppe
- Crema di patate e porri con crostone di pane e porcini trifolati**  € 11,00
Cream of potatoes and leeks with bread crust and porcini mushrooms
Kartoffel-Lauch-Creme mit Brotkruste und Steinpilzen

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.

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

I PRIMI

tutte le paste sono fatte in casa

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 taragna al ragù di cinghiale € 11,00

Gnocchi of polenta with boar ragout

Polenta-Gnocchi mit Wildschweinragout

Tagliatelle di segale con ragù di cervo € 11,00

Rye tagliatelle with venison sauce

Roggen-Tagliatelle mit Hirschsauce

Spaghetti freschi con mousse di pomodoro, burrata e bottarga di tonno € 14,00

Fresh spaghetti with tomato mousse, burrata and tuna bottarga

Frische Spaghetti mit Tomatencreme, Burrata und Thunfisch Bottarga

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 agli asparagi con fonduta di formaggio d'alpe (min. 2 porzioni)  cad. € 11,00

Carnaroli risotto with asparagus and cheese fondue (minimum two portions)

Carnaroli Risotto mit Spargel und Käse-Fondue (mindestens zwei Portionen)

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 maialino al vino rosso con polenta

...

Tortino di mele della Valtellina
o Taglio al "Braulio"

39,00€

(bevande escluse)

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..... € 22,00

Grilled lamb chops with mashed potatoes and shallots

Lammkoteletts Koteletts mit Kartoffelpüree und Schalotten

Guancia di vitello con purè..... € 20,00

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

**Costoletta di cervo con riduzione di vino rosso, crostone di polenta, indivia brasata
e purea di mela e zenzero € 24,00**

Deer rib with red wine reduction, polenta crust, braised endive and apple and ginger purée

Hirschrippe mit Rotweinreduktion, Polentakruste, geschmortem Endivien- und Apfel-Ingwer-Püree

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con verdure all'orientale e salsa all'arancia € 18,00

Duck breast cooked at low temperature with oriental vegetables and orange sauce

Bei niedriger Temperatur gegarte Entenbrust mit orientalischem Gemüse und Orangensauce

Polpo arrosto con carciofi e vellutata di patate € 20,00

Roasted octopus with artichokes and potato velvety

Gebratener Tintenfisch mit Artischocken und samtiger Kartoffel

Trancio di tonno scottato alla piastra con verdure croccanti alla soia..... € 22,00

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 millefiori e confettura della Valtellina

Degustazione piccola  € 7,00

Little tasting

Kleine Kosteprobe

Degustazione grande  € 14,00

Big tasting

Größe Kosteprobe

PER I PIÙ PICCOLI

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)

Spaghetti alla carbonara..... € 10,00

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

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

Petto di pollo cotto a bassa temperatura con patate al forno € 14,00

Chicken cooked at low temperature with potatoes

Huhn bei niedriger Temperatur gegart mit Kartoffeln

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 da € 1,50

Cappuccino € 2,00

The o tisana € 2,50