

Parenti Bistrot

by
GUD

SPAGHETTI DI GRAGNANO, POMODORO
DEL PIENNOLO E BASILICO
GRAGNANO SPAGHETTI, PIENNOLO
TOMATO AND BASIL

Allergeni: glutine
Allergens: glutens

€ 12,00

RISOTTO ALLA MILANESE CON
GREMOLADA ESSICATA
MILANESE RISOTTO AND GREMOLADA

Allergeni: lattosio, sedano, solfiti
Allergens: lactose, celery, sulphites

€ 14,00

TARTARE DI FASSONA, FICHI PIASTRATI
E STRACCIATELLA
FASSONA TARTARE, GRILLED FIGS AND
STRACCIATELLA

Allergeni: lattosio, frutta a guscio
Allergens: lactose, nuts

€ 15,00

ZUCCA AL FORNO, PURÈ DI SEDANO
RAPA E CARDONCELLI ALL'OLIO EXTRA
VERGINE
BAKED PUMPKIN, CELERY ROOT PURÉE
AND CARDONCELLI WITH EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL

Allergeni: funghi
Allergens: mushrooms

€ 15,00

Pane e coperto €1,50

FRITTO DI CALAMARI E FIORI DI ZUCCA,
MAIONESE AL LIME
FRIED SQUIDS, ZUCCHINI FLOWERS,
AND LIME MAYO

Allergeni: glutine, pesce, uova
Allergens: glutens, fish, egg

€ 16,00

INSALATA MESSINESE: iceberg e songino, spada
affumicato, finocchio, arancia a vivo, mandorle
tostate, olio agli agrumi

MESSINESE SALAD: iceberg and lamb's lettuce,
smoked sword, fennel, orange, toasted almond,
citrus flavored oil

Allergeni: pesce, frutta a guscio
Allergens: fish, nuts

€ 12,00

COTOLETTA ALLA MILANESE E PATATE
AL FORNO

COTOLETTA ALLA MILANESE AND
BAKED POTATOES

Allergeni: glutine, uovo
Allergens: glutens, egg

€ 24,00

- DESSERT - € 5,00

Cheesecake ai frutti di bosco con crumble di
mandorle

Cheesecake with wild berries and almond
crumble

Tiramisù al caffè d'orzo
Barley based tiramisù

Torta al taglio del giorno
Cake of the day

- BEVERAGE -

ACQUA WATER

€ 2,00

VINI WINE

CALICE
GLASS
€ 6,50 /
7.50

BOTTIGLIA
BOTTLE
€ 25,00 /
28.00

AMARI E DISTILLATI
AMARO AND DISTILLED
ALCOHOL

da
€ 4,00

PROSECCO
PROSECCO

€ 6,50

€ 25,00

BOLLICINE
SPARKLING
WINES

€ 8,00

€ 30,00

Parenti Bistrot

by
GUD

- LISTA DEI VINI -

PROSECCO PROSECCO Calice: 6,50€ Bottiglia: 25,00€

Jeio, D.O.C.G. Superiore, brut, BISOL DESIDERIO & FIGLI, VALDOBBIADENE, ITALIA (alc. 11,5% vol.)

BOLLICINE SPARKLING WINES Calice: 8,00€ Bottiglia: 30,00€

Ferrari Maximum Blanc De Blancs, D.O.C., brut, FERRARI FRATELLI LUNELLI, TRENTO, ITALIA (alc. 12,5% vol.)

Ferrari Maximum Rosé, D.O.C., brut, FERRARI FRATELLI LUNELLI, TRENTO, ITALIA (alc. 12,5% vol.)

Franciacorta Barone Pizzini Animante, extra brut, BARONE PIZZINI, PROVAGLIO D'ISEO, ITALIA (alc. 12% vol.)

Franciacorta Barone Pizzini Rosé, extra brut, BARONE PIZZINI, PROVAGLIO D'ISEO, ITALIA (alc. 12% vol.)

VINI BIANCHI WHITE WINES Calice: 6,50€ Bottiglia: 25,00€

Pietragrande, I.G.P., Vigneti delle dolomiti, TENUTE LUNELLI, TRENTO, ITALIA (alc. 12,5% vol.)

Vermentino di Sardegna, D.O.C., AUDARYA, SERDIANA (CA), ITALIA (alc. 13,5% vol.)

Calice: 7,50€ Bottiglia: 28,00€

Grechetto, Fioranello bianco, I.G.P., Tenuta di Fiorano, ROMA, ITALIA (alc. 13,5% vol.)

Gewurztraminer, D.O.C., VON BLUMEN, SUDTIROL, ALTO ADIGE, ITALIA (alc. 13% vol.)

VINI ROSSI RED WINES Calice: 7,00€ Bottiglia: 26,00€

Valpolicella Ripasso, D.O.C. Superiore, CA' RUGATE, MONTECCHIA DI CROSARA (VR), ITALIA (alc. 14,5% vol.)

Calice: 7,50€ Bottiglia: 28,00€

Rosso di Montalcino, D.O.C., VENTOLAIO, MONTALCINO, ITALIA (alc. 14% vol.)

Teuto, I.G.P., Tenuta Podernovo, TENUTE LUNELLI, TRENTO, ITALIA (alc. 14,5% vol.)

Cabernet Sauvignon, Fioranello rosso, I.G.P., Tenuta di Fiorano, ROMA, ITALIA (alc. 13% vol.)

VINI ROSÈ ROSÈ WINES Calice: 6,50€ Bottiglia: 25,00€

Susumaniello, I.G.P., Tenuta Castel Serranova, VALLONE, CAROVIGNO (BR), ITALIA (alc. 12% vol.)