

Parenti Bistrot

by
GUD

LASAGNA ALLA BOLOGNESE LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Allergeni: uovo, glutine, lattosio
Allergens: egg, gluten, lactose

€ 13,00

RISOTTO MANTECATO ALLA ZUCCA CON ROBIOLA DI ROCCAVERANO E FINFERLI SALTATI

CREAMY RISOTTO MADE WITH
PUMPKIN, ROBIOLA DI ROCCAVERANO
AND SAUTÉED CHANTERELLES

Allergeni: lattosio, sedano
Allergens: lactose, celery

€ 15,00

VELLUTATA DI CAVOLO NERO, PECORINO E CROSTINO INTEGRALE CREAMY KALE, PECORINO AND WHOLEMEAL CROUTON

Allergeni: lattosio, glutine
Allergens: lactose, gluten

€ 12,00

BIGOLO ALLA VENEZIANA CON SARDE CROCCANTI BIGOLO ALLA VENEZIANA WITH CRISPY SARDINES

Allergeni: pesce, glutine, uovo, lattosio
Allergens: fish, gluten, egg, lactose

€ 15,00

Pane e coperto €1,50

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO MILANESE RISOTTO WITH OSSOBUCO

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

€ 23,00

GUANCIA DI MANZO BRASATA, SEDANO RAPA MORBIDO E CROCCANTE BRAISED BEEF CHEEK, SOFT AND CRISP CELERIAC

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

€ 18,00

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
ALCHOHOL

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.)