

# DOLCESALE

— saporì e parmìgianità —

LANGHIRANO

## MENÙ ALLA CARTA

*DolceSale è un ristorante con cucina tipica e lounge bar, che esprime la sintesi di un mix di esperienze e valori che si fondono per dare compiutezza a quest'idea di ristorazione e intrattenimento: tradizione e innovazione, armonia e passione, sapori e delicatezza, rappresentano la base di ogni proposta culinaria dello Chef Pieter.*

*Oltre alla genuina cucina della tradizione, il DolceSale ha l'ambizione di provare ad accompagnare ogni persona in un'esperienza in cui il servizio e l'ambiente concorrono a completare i sapori dei piatti.*

*DolceSale racconta la storia della nostra terra, la culla del Prosciutto di Parma; una coscia di pregiato maiale che nella stagionatura, nel lavoro di sapienti persone e nell'azione di soli elementi naturali come il sale, trova la massima espressione della propria peculiarità: la dolcezza.*

*DolceSale è un luogo di incontro: persone che vogliono condividere sensazioni, esperienze e momenti di vita in un'atmosfera accogliente e pensata a misura di tutti.*

### OGNI ALLERGIA O INTOLLERANZA DEVE ESSERE COMUNICATA AL PERSONALE DI SERVIZIO

ANY ALLERGY OR INTOLERANCE MUST BE COMMUNICATED TO THE SERVICE STAFF

- I piatti contrassegnati con (\*\*) sono stati trattati in abbattitore di temperatura nel rispetto delle normative HACCP.
- I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Tutti i prodotti possono contenere allergeni.

### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati (tranne sciroppi di glucosio a base di grano, incluso il destrosio, maltodestrine a base di grano, sciroppi di glucosio a base di orzo, cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola).
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce (tranne gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi e gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino).
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia (tranne olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succitato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di etanolo vegetale prodotto da sterili di olio vegetale a base di soia).
7. Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio (tranne il siero di latte impiegato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola e il lattiolio).
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

**COSTO COPERTO € 2,50**



# DOLCESALE

— saporì e parmìgianità —

LANGHIRANO

## ANTIPASTI

**PIATTO DI SALUMI MISTI:** PROSCIUTTO DI PARMA, COPPA, SALAME € 12,00  
TYPICAL MEAL OF MIXED CURED MEATS OF TERRITORY

A scelta possibile aggiunta di tagliere di Parmigiano Reggiano (costo totale € 14,00).

**TAGLIERE DI SALUMI MISTI (2/3 PERS.):** PROSCIUTTO DI PARMA, COPPA, SALAME € 20,00  
DOUBLE PLATTER OF MIXED CURED MEATS OF TERRITORY

A scelta possibile aggiunta di tagliere di Parmigiano Reggiano (costo totale € 22,00).

**DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI MISTI CON SALSE DELLA CASA** € 12,00

TASTING OF MIXED CHEESES WITH HOMEMADE SAUCES | **ALLERGENI [7]**

Tagliere di formaggi in base alla disponibilità giornaliera o settimanale.

**DEGUSTAZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO STAG. 13/24/36 MESI  
CON SALSE DELLA CASA** € 10,00

TASTING OF PARMIGIANO REGGIANO AGED FOR 12/24/36 MONTHS WITH HOMEMADE SAUCES | **ALLERGENI [7]**

**L'ARANCINO "LANGHIRANO" CON RAGÙ DI PROSCIUTTO E FONDUTA AL  
PARMIGIANO** € 10,00

"LANGHIRANO" ARANCINO WITH HAM SAUCE AND PARMESAN FONDUE | **ALLERGENI [1;3;9]**

**TARTARE DI MANZO (MARINATA CON ACCIUGHE, CAPPERI E SENAPE), CRUMBLE  
AL PARMIGIANO, MAIONESE ALLE ACCIUGHE E SALSA DI SENAPE E MIELE** € 15,00

BEEF TARTARE (MARINADE WITH ANCHOVIES, CAPERS AND MUSTARD), PARMESAN CRUMBLE, ANCHOVY  
MAYONNAISE AND MUSTARD AND HONEY SAUCE | **ALLERGENI [1;3;10]**

**GIARDINIERA DI VERDURE ALL'EMILIANA** € 6,00

EMILIAN MIXED COOKED VEGETABLES | **ALLERGENI [9;13]**

**CESTINO DI TORTA FRITTA DELLA CASA (10 PZ.)** € 5,00

HOMEMADE FRIED BREAD (10 PIECES) | **ALLERGENI [1;5;7]**

**CESTINO DI POLENTA FRITTA (10 PZ.)** € 5,00

FRIED POLENTA | **ALLERGENI [1;5]**

## PIZZE AL TEGAMINO

(SOLO SERA)

**PIZZA ALTA BUFALINA** € 10,00

CON POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO | **ALLERGENI [1;7]**

**PIZZA ALTA CASCINAPIANO** € 13,00

CON POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, GORGONZOLA E PANCETTONE | **ALLERGENI [1;7]**

**PIZZA ALTA LANGHIRANO** € 14,00

CON POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO DI PARMA, PARMIGIANO-REGGIANO, RUCOLA |  
**ALLERGENI [1;7]**

**PIZZA ALTA DOLCESALE** € 12,00

CON POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO DI PARMA | **ALLERGENI [1;7]**

**PIZZA ALTA CONTADINA** € 12,00

CON POMODORINI, MOZZARELLA DI BUFALA, PATATE AL FORNO, PESTO DI BASILICO | **ALLERGENI [1;7]**



# DOLCESALE

sapori e parmigianità

LANGHIRANO

## PRIMI

- TORTELLI DI ERBETTA ALLA PARMIGIANA\*\*** € 12,00  
TORTELLI (RAVIOLI PASTA) FILLED WITH CHARD, RICOTTA AND PARMESAN CHEESE | ALLERGENI [1;3;7;13]
- ANOLINI DI STRACOTTO DI CARNE IN BRODO DI CAPPONE\*\*** € 12,00  
ANOLINI (RAVIOLI PASTA) FILLED WITH MIXED MEAT IN CAPON BROTH | ALLERGENI [1;3;7;9;13]
- RISOTTO MANTECATO ALLA RAPA ROSSA, CON CAVOLO NERO, FONDUTA DI GORGONZOLA E GRANELLA DI PISTACCHIO** € 13,00  
CREAMED RED TURNIP RISOTTO, WITH BLACK CABBAGE, GORGONZOLA FONDUE AND GRAINED PISTACHIO | ALLERGENI [1;7;8]
- GNOCCHI DI POLENTA AI FUNGHI PORCINI E PROSCIUTTO CRUDO** € 12,00  
POLENTA GNOCCHI WITH PORCINI MUSHROOMS AND RAW HAM | ALLERGENI [1;3]

## SECONDI

- ROSA DI LANGHIRANO (FILETTO DI MAIALINO) FARCITA AL PROSCIUTTO DI PARMA E PARMIGIANO REGGIANO, CON CICORIETTA RIPASSATA** € 15,00  
PORK FILLET STUFFED WITH PARMA HAM AND PARMIGIANO REGGIANO, WITH REPASSED CHICORY | ALLERGENI [7]
- SPEZZATINO DI CERVO "BRASATO" AL LAMBRUSCO E CIOCCOLATO FONDENTE SU LETTO DI VERZA STUFATA IN "CASOEULA"** € 15,00  
"BRAZED" DEER STEW WITH LAMBRUSCO AND DARK CHOCOLATE ON A BED OF SAVAGE STEWED IN "CASOEULA" | ALLERGENI [9]
- CARNE ALLA GRIGLIA (SECONDO DISPONIBILITÀ DEL GIORNO)**  
GRILLED BEEF
- **TAGLIATA DI MANZO CON OLIO AROMATIZZATO ALLE ERBE** € 23,00
  - **COSTATA DI MANZO CON OSSO** € 4,50/ETTO
  - **BISTECCA FIORENTINA** € 5,50/ETTO
- BISTECCA DI CAVOLO VIOLA\*\*\* IN "CBT" GRIGLIATA CON FONDUTA AL GORGONZOLA, SALSINA DI SENAPE E MIELE, CON POLENTA FRITTA** € 15,00  
PURPLE CABBAGE\*\*\* STEAK IN GRILLED WITH GORGONZOLA FONDUE, MUSTARD AND HONEY SAUCE, WITH FRIED POLENTA | ALLERGENI [1;3;10]  
\*\*\* CAMBIA IL VEGETALE IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ GIORNALIERA

## CONTORNI

- PATATE AL FORNO\*\* / PATATE FRITTE "DIPPERS"\*\*** € 4,00  
ROASTED POTATOES / FRIED POTATOES | ALLERGENI [1;5]
- VERZA STUFATA IN "CASOEULA"** € 4,00  
SAVAGE STEWED IN "CASOEULA"
- CICORIETTA "SALTATA" AL BURRO E AGLIO** € 4,00  
CICORIETTA (SAUTERED WITH BUTTER AND GARLIC | ALLERGENI [7])



# DOLCESALE

sapori e parmigianità

LANGHIRANO

## DOLCI

<b>DOLCE AL CUCCHIAIO DELLA CASA**</b> HOMEMADE DESSERT   ALLERGENI [1;7]	€ 5,00
<b>PIATTO DI TORTE DELLA CASA</b> HOMEMADE CAKES   ALLERGENI [1;7;8]	€ 5,00
<b>DOLCE DEL GIORNO</b> HOMEMADE DESSERT OF DAY	€ 7,00

## BEVANDE

ACQUA DEPURATA DELLA FONTE 0,75L NAT/GAS	€ -
ACQUA 0,5L NAT/GAS	€ 1,00
BIBITE ALLA SPINA / IN BOCCETTO	€ 3,00/3,50
VINO IN CARAFFA 25CL / 50CL	€ 2,50/3,50
AMARI E DIGESTIVI	€ 3,00
CAFFÉ	€ 1,30

## BIRRE

BIRRA HB ORIGINAL 0,3L / 0,4L	€ 3,50/5,00
BIRRA BIRRIFICIO DEL DUCATO "FUTURA" 0,3L / 0,4L	€ 3,50/5,00
BIRRA BIRRIFICIO DEL DUCATO "FREERIDE I.P.A." 0,3L / 0,4L	€ 3,50/5,00
BIRRA BIRRIFICIO DEL DUCATO "AFO RAMATA A.P.A." 0,3L / 0,4L	€ 3,50/5,00
BIRRA IN BOTTIGLIA AUGUSTINER "EDELSTOFF" 0,5L	€ 5,00
BIRRA IN BOTTIGLIA AUGUSTINER "HELL" 0,5L	€ 5,00
BIRRA IN BOTTIGLIA DAB "NATURETRUB" 0,5L	€ 5,00
BIRRA IN BOTTIGLIA ROSSA NON FILTRATA "AMLETO" 0,5L	€ 5,00
BIRRA IN BOTTIGLIA PILS "WARSTEINER" 0,5L	€ 5,00

