

DOLCESALE

— saporì e parmìgìanità —

LANGHIRANO

DOLCESALE è un'OSTERIA con **CUCINA TIPICA** e **WINE 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, mai lasciata al caso.

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, sapientemente proposti e curati da **PIETER** e **WALTER**.

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**.

MENÙ ALLA CARTA

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.

LE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO:

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 succinato 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 latticello).
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 € 1,50

DOLCESALE

— saporì e parmìgianità —

LANGHIRANO

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI MISTI DEL TERRITORIO

€ 10,00

PLATTER OF MIXED CURED MEATS OF TERRITORY

Tagliere composto da prosciutto di Parma stagionato 24 mesi, coppa "riserva", salame di Felino.

A scelta possibile aggiunta di pancettone e/o spalla cotta e/o Parmigiano Reggiano (costo tagliere € 12,00).

TAGLIERE DOPPIO DI SALUMI MISTI DEL TERRITORIO

€ 18,00

DOUBLE PLATTER OF MIXED CURED MEATS OF TERRITORY

Tagliere composto da prosciutto di Parma stagionato 24 mesi, coppa "riserva", salame di Felino.

A scelta possibile aggiunta di pancettone e/o spalla cotta e/o Parmigiano Reggiano (costo tagliere € 20,00).

CARPACCIO DI MANZO CON CRUDITÉ DI VERDURE CROCCANTI E CITRONETTE

€ 12,00

BEEF CARPACCIO WITH CRUNCHY VEGETABLE CRUDITÉ AND CITRONETTE

CESTINO DI TORTA FRITTA DELLA CASA (10 PZ.)

€ 5,00

HOMEMADE FRIED BREAD (10 PIECES)

DEGUSTAZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO STAG. 12/24/36 MESI

€ 10,00

TASTING OF PARMIGIANO REGGIANO AGED FOR 12/24/36 MONTHS

TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI

€ 10,00

PLATTER OF MIXED CHEESES

Tagliere di gorgonzola, brie, caciotta toscana e pecorino toscano stagionato.

GIARDINIERA DI VERDURE ALL'EMILIANA

€ 5,00

EMILIAN MIXED COOKED VEGETABLES

DOLCESALE

— saporì e parmìgìanità —

LANGHIRANO

PRIMI

- TORTELLI DI ERBETTA ALLA PARMIGIANA**** € 12,00
TORTELLI (RAVIOLI PASTA) FILLED WITH CHARD, RICOTTA AND PARMESAN CHEESE
- ANOLINI DI STRACOTTO DI CARNE IN BRODO DI CAPPONE**** € 12,00
ANOLINI (RAVIOLI PASTA) FILLED WITH MIXED MEAT IN CAPON BROTH
- RISOTTO CON SCAMPI AL PROFUMO DI AGRUMI** € 14,00
SCAMPI RISOTTO WITH CITRUS SCENT
- GNOCCHI DI PATATE AL PESTO DI BASILICO SU CREMA DI PATATE E CHIPS DI PARMIGIANO REGGIANO** € 12,00
POTATO GNOCCHI WITH BASIL PESTO ON POTATO CREAM AND PARMIGIANO REGGIANO CHIPS

SECONDI

- VITELLO TONNATO ALLA PIEMONTESE** € 16,00
PIEDMONTESE-STYLE VEAL WITH TUNA SAUCE
- BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE CON CAPPERI, ACCIUGHE E TUORLO D'UOVO PANATO CROCCANTE** € 14,00
PIEDMONTESE FASSONA KNIFE TARGETS WITH CAPERS, ANCHOVIES AND CRUNCHY BREADED EGG YOLK
- TRANCIO DI SALMONE AL FORNO CON SPINACINI SALTATI** € 18,00
BAKED SALMON SLICES WITH SAUTEED SPINACH
- TAGLIATA DI MANZO (300G.) AL PEPE ROSA ED ERBE AROMATICHE CON PATATE ARROSTO** € 25,00
SLICED BEEF (300G.) WITH PINK PEPPER AND AROMATIC HERBS WITH ROAST POTATOES
- PUNTA DI VITELLO RIPIENA ALLA PARMIGIANA CON PATATE ARROSTO** € 14,00
PARMIGIAN VEAL BRISKET FILLED AND ROASTED POTATOES

DOLCESALE

— saporì e parmìgianità —

LANGHIRANO

CONTORNI

PATATE AL FORNO

ROASTED POTATOES

€ 4,50

PATATE FRITTE*

FRIED POTATOES

€ 4,50

PANZANELLA ESTIVA

MIXED VEGETABLES (CUCUMBER, TOMATOES, ONION, BASIL) WITH ROASTED BREAD
Pomodori, cetrioli, cipolla rossa, basilico, pane/friselle

€ 4,50

ZUCCHINE IN TEMPURA

TEMPURA COURGETTES

€ 4,50

INSALATA MISTA

MIXED SALAD

€ 4,50

PIZZE ALTE

PIZZA ALTA BUFALINA

CON POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO

€ 9,00

PIZZA ALTA LANGHIRANO

CON POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO DI PARMA, PARMIGIANO-REGGIANO, RUCOLA

€ 12,00

PIZZA ALTA DOLCESALE

CON POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO DI PARMA

€ 11,00

PIZZA ALTA DELIZIOSA

CON POMODORINI, MOZZARELLA DI BUFALA, SALMONE AFFUMICATO E ZUCCHINE FRITTE

€ 12,00

DOLCI

DOLCE AL CUCCHIAIO DELLA CASA**

HOMEMADE DESSERT

€ 5,00

PIATTO DI TORTE DELLA CASA

HOMEMADE CAKES

€ 5,00

CREMA CATALANA

CATALAN CREAM

€ 6,00