

Menù Bistrot della Corale Verdi

ANTIPASTI:

I salumi della tradizione norcina
parmense, accompagnati dalla
giardiniera di nostra produzione e
dal Parmigiano 30 mesi

Montecoppe

16€

Insalatina di pere, Prosciutto e
Vodka Lemon

12€



Cestino di sfoglia con pomodorini
confit e panna acida

10€

Il tonno di coniglio con insalata di
patate

12€

IL BISTROT DELLA
CORALE
CHIACCHERE E PICCOLA CUCINA

INGRESSO RISERVATO AI SOCI DELLA CORALE VERDI E SOCI ARCI - IL TESSERAMENTO ARCI È DISPONIBILE SUL POSTO

Menù Bistrot della Corale Verdi

PRIMI:



I tortelli di erbetta
*“long col so covvi, tgniss senza vansaj,
foghe’ in t’al buter e sughe’ col forma”*
12€



I tortelli di patate con burro alle erbe
spontanee e GranFresco
Montecoppe
13€



Il Risotto del Maestro G. Verdi
(ricetta di G. Strepponi, 1896)
(Min. 2 persone)
15€

Anolini pasticciati
(omaggio alla famiglia Cocchi)
14€

IL BISTROT DELLA
CORALE
CHIACCIERE E PICCOLA CUCINA

INGRESSO RISERVATO AI SOCI DELLA CORALE VERDI E SOCI ARCI - IL TESSERAMENTO ARCI È DISPONIBILE SUL POSTO

Menù Bistrot della Corale Verdi

SECONDI CON CONTORNO:

La faraona disossata e ripiena
con patate al forno
18€

Le costine “Summer Edition”
con patate al forno e insalatina
16€

La “Galèna Frègia”
con fagiolini e le nostre salse
17€



Le verdure ripiene del Bistrot
16€

IL BISTROT DELLA
CORALE
CHIACCHERE E PICCOLA CUCINA

INGRESSO RISERVATO AI SOCI DELLA CORALE VERDI E SOCI ARCI - IL TESSERAMENTO ARCI È DISPONIBILE SUL POSTO

Menù Bistrot della Corale Verdi

DOLCI:

Il gelato alla crema di nostra
produzione mantecato al momento
7€

Torta Maria Luigia
(Antica ricetta dei Conti Meli Lupi
creata per la Duchessa di Parma)
7€

Pesca ripiena con zabaione
7€

Prenotazione obbligatoria (anche Whatsapp)

IL BISTROT DELLA
CORALE
CHIACCIERE E PICCOLA CUCINA

INGRESSO RISERVATO AI SOCI DELLA CORALE VERDI E SOCI ARCI - IL TESSERAMENTO ARCI È DISPONIBILE SUL POSTO