

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 25/11/2020, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/gusto-parmigiano>

Pranzo & Cena

A - Erbazzone contemporaneo by chef Gianni D'Amato	€ 11,00
B - "Evoluzione di una chizza reggiana" Tre vol au vent di pasta sfoglia ripieni di spuma di Parmigiano Reggiano maturo, mousse di prosciutto cotto e crema di funghi trifolati	€ 12,00
C - Il Culatello di Zibello DOP degli Antichi Produttori Accompagnato da Parmigiano Reggiano Galli 42 mesi e dalla selezione di sott'oli Gusto Parmigiano	€ 19,00
D - Il Crudo Emiliano (per 2 persone) Scaglie "nude e crude" di Parmigiano Reggiano di Vacche Frisone abbinato ai salumi e alle giardiniere della selezione Gusto Parmigiano	€ 21,00
E - "L'autunno in un piatto" Insalata verde, sedano, noci, scaglie di Parmigiano Reggiano da pasteggio, melograno e la sua emulsione	€ 12,00
F - Tortiglioni al ragù bianco di salsiccia e Parmigiano Reggiano di Vacche Frisone rapè	€ 13,00
G - Cappellettoni di zucca mantecati al burro del caseificio Galli con sugo di pomodoro e pancetta steccata, Parmigiano Reggiano di pianura grattugiato	€ 14,00
H - "Nidi d'autunno" Tagliatelle all'uovo fatte a mano e infornate, funghi della Val di Taro, crema di castagne e Parmigiano Reggiano di collina	€ 13,00
I - "Sosta vegetariana nella Val di Taro" Mini timballi di patate e funghi di Borgotaro IGP, crema di Parmigiano Reggiano stravecchio e goccia nera Antica Acetaia di Canossa	€ 14,00
L - "Carpaccio rucola e grana senza né rucola né grana" Girello di manzo al coltello scottato e marinato al balsamico, erbe aromatiche, petali di Parmigiano Reggiano di montagna su letto di patate in crosta	€ 16,00
N - Cheese Parmigiano Reggiano Burger Hamburger vegetariano con ketchup di mela campanina, maionese al balsamico e Parmigiano Reggiano maturo	€ 14,00
O - "Mondeghili all'Emiliana" Spalla di maiale tritata, prosciutto cotto Branchi, passata di pomodoro Mutti e cuore di Tosone	€ 16,00

P - Verticale di Parmigiano Reggiano (da pasteggio, maturo e stravecchio) € 13,00
 accompagnata dalla selezione di confetture Gusto Parmigiano

Menù Degustazione

Dolci

Mousse di pere e cioccolato, gelatina di Lambrusco Suoli Cataldi e cannella in polvere € 8,00

Semifreddo di castagne, confettura di cachi e crumble di Parmigiano Reggiano delle Vacche Brune € 8,00

Birre

Aurora Blonde 66 cl. € 9,90
 Vecchia Orsa

Biolca Golden Ale 33 cl. € 7,50
 Vecchia Orsa

Incipit Weisse 66 cl. € 9,90
 Vecchia Orsa

Utopia Saison 66 cl. € 9,90
 Vecchia Orsa

Vini

! - Sauvignon € 29,00
 Bianco fermo - Az. La Tosa

Cadelvento - Lambrusco Sorbara e Grasparossa € 19,00
 Spumante rose' - Venturini & Baldini

Callas - Malvasia di Candia € 34,00
 Bianco fermo - Monte delle Vigne

Ciardo" Colli d'Imola DOC - 85% Chardonnay, 15% Sauvignon € 18,00
 Bianco fermo - Tre Monti

Francesco Bellei e C. - Chardonnay/Pinot Nero Bianco spumante - Cantina Bellei	€ 37,00
Giaranzana - Merlot Rosso fermo - Tomasetti	€ 39,00
I Calanchi - Lambrusco Maestri Rosso frizzante - Monte delle vigne	€ 18,00
Il Mattaglio Brut - Chardonnay/Pinot Nero Bianco spumante - Cantina della Volta	€ 32,00
Il selezione Francesco Vezzelli - Lambrusco di Sorbara Rosso spumante - Az. Vezzelli	€ 19,90
La Cantante - Lambrusco Maestri 100% Spumante Rose' - Tomasetti	€ 34,00
Lusvardi Blanc - Spergola Spumante bianco - Lusvardi	€ 19,50
Malvasia dell'Emilia IGP Bianco frizzante - Podere Giardino	€ 19,00
Malvasia selezione - Malvasia di Candia Spumante bianco - Monte delle Vigne	€ 17,50
Rive dei ciliegi - 100% Lambrusco Grasparossa Rosso frizzante - AZ. Vezzelli	€ 19,00
Rosso Monte delle Vigne - 70% Barbera , 30% Bonarda Rosso fermo - Monte delle Vigne	€ 19,90
Suoli Cataldi Reggiano Lambrusco Rosso - Lambrusco Marani, Maestri, Salamino, Oliva e Grasparossa Rosso frizzante - Podere Giardino	€ 13,50
Suoli Cataldi Rosè Lambrusco Reggiano - Lambrusco Marani Rose' frizzante - Podere Giardino	€ 17,50
T.E.R.S. - Malbo Gentile Rosso fermo - Venturini & Baldini	€ 35,00