



“Al Tipico di Casa Spigaroli”

2016/2017



*“Un’occasione unica
per gustare piatti di una volta
preparati con la maestria e la sapienza
di chi ha allevato gli animali
in prima persona!”*



*Ormai sono più di 150 anni che facciamo salumi!
Cominciò il nostro bisnonno Carlo,
norcino di fiducia del Maestro Giuseppe Verdi,
ed oggi la nostra famiglia è ancora qui
a produrre con gli stessi saperi.*

Massimo e Luciano Spigaroli



“Al Tipico di Casa Spigaroli”

2016/2017

Orari

Infrasettimanali e prefestivi ore 20.30
Festivi ore 12.30

Prenotazione Obbligatoria
tel. 0524.96136

Tutta la produzione con il marchio
“Antica Corte Pallavicina”
è acquistabile presso i nostri ristoranti

Via Sbrisi, 3
43016 Polesine Parmense (Parma)
Tel. 0524.96136 - Fax 0524.96416
info@cavallinobianco.it

“Ranando”

2016/2017



Menù

- Antipasti** Le rane disossate con le verdure glassate e croccante di grano. La frittata con le rane e i “bavaroni”
- Primi** Il risotto con le rane all’agro di limone, pomodoro e rosmarino. Le lasagnette con porro, rane e patate. Il brodetto di rane e palline di Parmigiano.
- Secondi** Le rane fritte croccanti. Le rane, i cipollotti e le patate saltate in padella alla contadina.
- Dolci** La pesca ripiena agli amaretti e gelato alla crema.
- Caffetteria** Il caffè speciale e i digestivi.
- Vini** Tamburen Rosato vivace Antica Corte Pallavicina.

Il prezzo è di 40,00 euro tutto compreso



GIUGNO 2016 - 2.3.4.5.10.11.12.17.18.19.24.25.26
Orari: Infrasettimanali e prefestivi ore 20,30 Festivi ore 12,30

“Starnazzando”

2016/2017



Menù

Antipasti I crostini di patè di fegato, il cartoccio di verdure e crocchette d'anatra e le alucce croccanti.

Primi Il risotto all'anatra con un piccolo ragù ortolano al profumo di basilico. I pisarei e fasioi della Fiera di San Fermo.

Secondi L'anatra arrostita leggermente speziata con le sue patate. Il petto d'anatra al balsamico con le verdure dell'orto.

Dolci Il sorbetto ai frutti estivi.

Caffetteria Il caffè di Angiulen e i digestivi.

Vini Bianco frizzantino, Tamburen bollicine rosato e Rosso del Motto.

Il prezzo è di 40,00 euro tutto compreso



LUGLIO 2016 - 1.2.3.8.9.10.15.16.17.22.23.24.29.30.31
Orari: Infrasettimanali e prefestivi ore 20,30 Festivi ore 12,30

“Grigliando”

2016/2017



Menù

- Antipasti** Il crudo di bue, germogli d'orto e balsamico di Fortana.
- Primi** Gli sgrafignoni con il soffritto di pomodoro e basilico.
- Secondi** Le fiorentine di bue, le costine, il fegato, le salsicce, le costolettine d'agnello, il galletto con la concia antica, gli spiedini di carne e verdure alla griglia e l'insalata del nostro orto.
- Dolci** Il gelato alla crema antica con amarene sciroppate.
- Caffetteria** Il caffè e i digestivi.
- Vini** Bianco frizzantino, Tamburen bollicine rosato e Rosso del Motto.

AGOSTO 2016 - 5.6.7.12.13.14.19.20.21.26.27.28

Orari: Infrasettimanali e prefestivi ore 20,30 Festivi ore 12,30

Il prezzo è di 40,00 euro tutto compreso



“Affettando”

2016/2017

SETTEMBRE 2016 - 2.3.4.9.10.11.16.17.18.23.24.25.30
Orari: Infrasettimanali e prefestivi ore 20,30 Festivi ore 12,30

- Antipasti** La frittata con i “bavaroni” e tocchetti di spalla cotta. La giardiniera di Corte. Il salame gentile e lo Spigarolino di Culatello. La coppa lunga della Bassa e...”Sua Eccellenza” il Culatello Spigaroli. La spalla cotta con la torta frita. Il lardo dei nostri maiali neri con la focaccia.
- Primi** Gli gnocchi della sagra con il soffritto di pomodori e i grani di strolghino. Il risotto al Culatello.
- Dolci** L’insalata fatta con la nostra frutta fresca e il gelato di vaniglia.
- Caffetteria** Il caffè di papà Piren e i digestivi.
- Vini** Bianco frizzante, Tamburen bollicine rosato e Rosso del Motto.

Il prezzo è di 40,00 euro tutto compreso



“Zuccando”

2016/2017



Menù

- Antipasti** La spalla cruda con la mostarda di zucca.
Lo sformatino di parmigiano e zucca con condimento Spigaroli.
- Primi** I tortelli di zucca con burro e parmigiano.
Il risotto alla zucca con gola croccante.
- Secondi** Il galletto arrostito con la zucca frita.
Il guancialetto di maiale con la purea di zucca.
- Dolci** La torta di zucca con salsa alla vaniglia.
- Caffetteria** Il caffè speciale di papà Piren e i digestivi.
- Vini** Tamburen bollicine rosato e Rosso del Motto Vivace Corte Pallavicina.

OTTOBRE 2016 - 1.2.7.8.9.14.15.16.21.22.23.28.29.30

Orari: Infrasettimanali e prefestivi ore 20,30 Festivi ore 12,30

Il prezzo è di 40,00 euro tutto compreso



“November Porcando”

2016/2017



Menù

Il Fior Fiore bollicine rosato dell'Antica Corte Pallavicina con le cicciole, la cicciolata, ed il nostro Parmigiano Reggiano di pianura. Il Culatello “24 mesi degli Spigaroli” nato durante il November Porc 2014, il salame “Antico Spigaroli” e la giardiniera di Corte.

Il risotto al rosso del Motto con radicchio e salsiccia. I classici tortelli d'erbetta alla parmigiana.

Il cotechino con il purè di patate dolci. Il prete del Po con la peperonata agrodolce di “mamma Enrica”. La sorpresa dello Chef.

Il semifreddo tipico del “Masalen” con gli amaretti e la sbrisolona di “Ugo”

Il caffè “speciale” di Angiulen (elisir di lunga vita...). Il bargnolino con il nocino ed il canarino per digerire...

I Vini dell'Antica Corte Pallavicina, a scelta: Fortana del Taro, Tamburen Rosato, Rosso del Motto, Gutturnio Quieto, Malvasia amabile.

Il prezzo è di 40,00 euro tutto compreso e servito a volontà

NOVEMBRE 2016 - Tutti i giorni a pranzo e cena
Orari: alle 12,30 e alle 20,30



“Ocando”

2016/2017



Menù

- Antipasti** Lo strolghino d’oca e il salame cotto. La polenta coi ciccioli d’oca ed il gorgonzola.
- Primi** Le tagliatelle con il ragù d’oca. Il timballo di riso con oca e salsiccia. La minestra d’oca con le verze.
- Secondi** L’oca arrostita con le patate al forno. L’oca in umido con funghi e polenta.
- Dolci** Il budino al cioccolato amaro e rhum.
- Caffetteria** Il caffè speciale della ricetta del papà Piren e i digestivi
- Vini** Vino Rosso del Motto Vivace Corte Pallavicina.

DICEMBRE 2016 - 2.3.4.8.9.10.11.16.17.18.23.26.30

Orari: Infrasettimanali e prefestivi ore 20,30 Festivi ore 12,30

Il prezzo è di 40,00 euro tutto compreso



“Maialando”

2016/2017

GENNAIO 2017 - 13.14.15.20.21.22 - FEBBRAIO 2017 - 10.11.12.17.18.19.24.25.26

Orari: Infrasettimanali e prefestivi ore 20,30 Festivi ore 12,30

Menù

- Antipasti** Il salame strolghino, i ciccioli e la cicciolata con la polenta abbrustolita. I bottoni di pagliaccio.
- Primi** Le tagliatelle con la pasta di salame fresco. Il risotto con la spalla cotta e i funghi.
- Secondi** La mariola ed il prete con le lenticchie. Le cotiche con i fagioli. Il fegato con la reticella e le costine brasate con polenta. La testa, le ossa e i piedini bolliti con sale grosso.
- Dolci** La mousse al caffè.
- Caffetteria** Il caffè del “masalèn” e i digestivi.
- Vini** Vino Rosso del Motto Vivace Corte Pallavicina.

Il prezzo è di 40,00 euro tutto compreso



“Lumacando”

2016/2017

Menù

- Antipasti** Le lumache fritte con la farina di granoturco. La polentina morbida con tosone e lumachine.
- Primi** Il risotto con le lumache e i piselli, le lasagne di lumache, la salsiccia e il parmigiano stravecchio. La zuppeta di grano San Pastore con le croste di parmigiano e i tocchetti di lumache.
- Secondi** Lo spiedino di lumache con il lardo. Le lumache in umido rosso con la polenta e quelle alla bourghignonne con il purè di patate.
- Dolci** Il sorbetto alle fragole e limone con le fragoline in sciroppo di Fortana e mentuccia.
- Caffetteria** Il caffè del barbuter e i digestivi.
- Vini** Fortana del Taro e Rosso del Motto Vivace Corte Pallavicina.

Il prezzo è di 40,00 euro tutto compreso



MARZO 2017 - 3.4.5.10.11.12.17.18.19.24.25.26.31
Orari: Infrasettimanali e prefestivi ore 20,30 Festivi ore 12,30

“Pescando”

2016/2017



Menù

- Antipasti** I pesciolini fritti e quelli in carpione. Il luccio in salsa. Il pesce gatto sott'olio con la giardiniera.
- Primi** I tagliolini allo storione. Il risotto con filetti di pesce gatto.
- Secondi** Lo storione impanato, il fritto misto del Po. Le anguille con i piselli e le rane di lanca.
- Dolci** La bavarese alle fragole.
- Caffetteria** Il caffè speciale del pescatore e i digestivi.
- Vini** Tamburen rosato vivace Antica Corte.

APRILE 2017 - 1.2.7.8.9.14.15.21.22.23.25.28.29.30
Orari: Infrasettimanali e prefestivi ore 20,30 Festivi ore 12,30

Il prezzo è di 40,00 euro tutto compreso



“Ricordando”

2016/2017



Menù

Antipasti Il salame “Antico Spigaroli” ed il pancettone di Gigetto. La salsa verde con uova e acciughe. La peperonata agrodolce. I fagioli borlotti prezzemolati con i “bavaroni” e i pesciolini in carpione di Mamma Enrica e l’insalata alla parmigiana.

Primi I cannelloni al forno al sugo di funghi della Zia Emilia. Le mezze maniche in brodo della Marisa.

Secondi La “favarona” alla creta e la punta di vitello ripiena con le patate arrostiti dell’Amanda.

Dolci Il cacio bavarese “Ambrogino d’oro” di Mamma Enrica.

Caffetteria Il caffè speciale di Guglielmo.

Vini Fortana e Fortanella Antica Corte

Il prezzo è di 40,00 euro tutto compreso



MAGGIO 2017 - 1.5.6.7.12.13.14.19.20.21.26.27.28

Orari: Infrasettimanali e prefestivi ore 20,30 Festivi ore 12,30

"L'Universo Spigaroli"



AL CAVALLINO BIANCO

Via Sbrisi, 3

43016 Polesine Parmense (Parma)

Tel. 0524.96136 - Fax 0524.96416

info@cavallinobianco.it



RISTORANTE E RELAIS

Strada del Palazzo Due Torri, 3

43016 Polesine Parmense (Parma)

Tel. 0524.936539 - 936555

reais@acpallavicina.com



AZIENDA AGRICOLA

SPIGAROLI MASSIMO E LUCIANO

Vini, Salumi e Ortaggi

Strada del Palazzo Due Torri, 3

43016 Polesine Parmense (Parma)

Tel. 0524.936539



ANTICA CORTE PALLAVICINA

Produzione Culatello di Zibello

e Salumeria d'Elite

Strada del Palazzo Due Torri, 3

43016 Polesine Parmense (Parma)

Tel. 0524.96136



BISTROT DEL LABIRINTO

Strada Masone, 121

43012 Fontanellato (Parma)

Tel. 0521 1855372

ristorazione@fratellispigaroli.it

fratelli **SPIGAROLI**

UN "MONDO PICCOLO" DI COSE BUONE

Troverete tutte le informazioni
riguardanti "L'Universo Spigaroli"
visitando il sito
www.fratellispigaroli.it

E non dimenticate
l'appuntamento con
i "Grandi Pranzi al Cavallino" di:
Natale
Capodanno
Pasqua
Pasquetta
Ferragosto



Via Sbrisi, 3
43016 Polesine Parmense (Parma)
Tel. 0524.96136 - Fax 0524.96416
info@cavallinobianco.it

www.fratellispigaroli.it