



“Al Tipico di Casa Spigaroli”

2017/2018



“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 ”

2017/2018

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 Zibello (Parma)
Tel. 0524.96136 - Fax 0524.96416
info@cavallinobianco.it

2017/2018

"Ranando"

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** I Vini dell'Antica Corte Pallavicina.

Il prezzo è di 40,00 euro tutto compreso



GIUGNO 2017 - 2.3.4.9.10.11.16.17.18.23.24.25.30
Orari: Infrasettimanali e prefestivi ore 20,30 Festivi ore 12,30

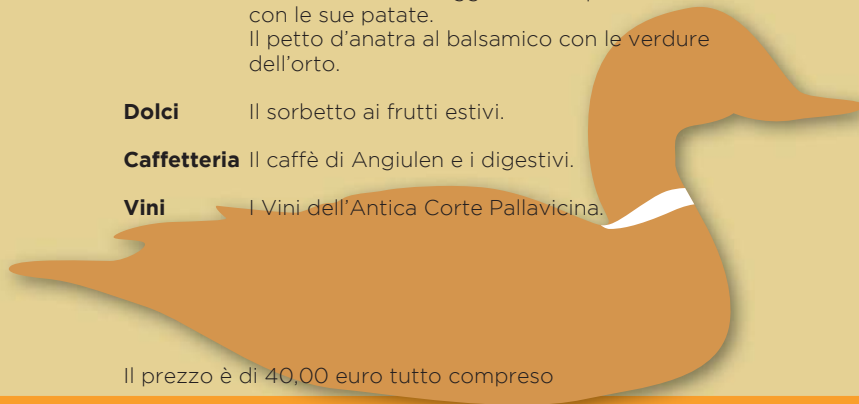
"Starnazzando"

2017/2018

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 fasoi 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** I Vini dell'Antica Corte Pallavicina.

Il prezzo è di 40,00 euro tutto compreso



LUGLIO 2017 - 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



2017/2018

“Grigliando”

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 sciropate.
- Caffetteria** Il caffè e i digestivi.
- Vini** I Vini dell'Antica Corte Pallavicina.

Il prezzo è di 40,00 euro tutto compreso



AGOSTO 2017 - 4.5.6.11.12.13.15.18.19.20.25.26.27
Orari: Infrasettimanali e prefestivi ore 20,30 Festivi ore 12,30

“Affettando”

2017/2018

Menù

- 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 fritta. 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.
- Secondi** L'insalata fatta con la nostra frutta fresca e il gelato di vaniglia.
- Dolci** L'insalata fatta con la nostra frutta fresca e il gelato di vaniglia.
- Caffetteria** Il caffè di papà Piren e i digestivi.
- Vini** I Vini dell'Antica Corte Pallavicina.

Il prezzo è di 40,00 euro tutto compreso



SETTEMBRE 2017 - 1.2.3.8.9.10.15.16.17.22.23.24.29.30
Orari: Infrasettimanali e prefestivi ore 20,30 Festivi ore 12,30

2017/2018

"Zuccando"

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** I Vini dell'Antica Corte Pallavicina.

Il prezzo è di 40,00 euro tutto compreso



OTTOBRE 2017 - 1.6.7.8.13.14.15.20.21.22.27.28.29
Orari: Infrasettimanali e prefestivi ore 20,30 Festivi ore 12,30



"November Porcando" 2017/2018

Menù

- Antipasti** 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.
- Primi** Il risotto al rosso del Motto con radicchio e salsiccia.
I classici tortelli d'erbetta alla parmigiana.
- Secondi** Il cotechino con il purè di patate dolci.
Il prete del Po con la peperonata agrodolce
di "mamma Enrica". La sorpresa dello Chef.
- Dolci** Il semifreddo tipico del "Masalen" con gli amaretti
e la sbrisolona di "Ugo".
- Caffetteria** Il caffè "speciale" di Angiulen (elisir di lunga vita...)
Il bargnolino con il nocino ed il canarino per digerire...
- Vini** I Vini dell'Antica Corte Pallavicina.

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

NOVEMBRE 2017 - Dall'1 al 30 novembre mezzogiorno e sera
Orari: Infrasettimanali e prefestivi ore 20,30 Festivi ore 12,30



2017/2018

“Ocando”

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** I Vini dell'Antica Corte Pallavicina.

Il prezzo è di 40,00 euro tutto compreso



DICEMBRE 2017 - 1.2.3.8.9.10.15.16.17.22.23.24.29.30
Orari: Infrasettimanali e prefestivi ore 20,30 Festivi ore 12,30

“Maialando”

2017/2018

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** I Vini dell'Antica Corte Pallavicina.

Il prezzo è di 40,00 euro tutto compreso



GENNAIO 2018 - 12.13.14.19.20.21
FEBBRAIO 2018 - 9.10.11.16.17.18.23.24.25
Orari: Infrasettimanali e prefestivi ore 20,30 Festivi ore 12,30

2017/2018

"Lumacando"

Menù

- Antipasti** Le lumache fritte con la farina di granoturco.
La polentina morbida con tostone e lumachine.
- Primi** Il risotto con le lumache e i piselli, le lasagne di lumache,
la salsiccia e il parmigiano stravecchio.
La zuppetta 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** I Vini dell'Antica Corte Pallavicina.

Il prezzo è di 40,00 euro tutto compreso



MARZO 2018 - 2.3.4.9.10.11.16.17.18.23.24.25.30.31
Orari: Infrasettimanali e prefestivi ore 20,30 Festivi ore 12,30

"Pescando"

2017/2018

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** I Vini dell'Antica Corte Pallavicina.

Il prezzo è di 40,00 euro tutto compreso

APRILE 2018 - 6.7.8.13.14.15.20.21.22.27.28.29
Orari: Infrasettimanali e prefestivi ore 20,30 Festivi ore 12,30



2017/2018

“Ricordando”

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 I Vini dell’Antica Corte Pallavicina.

Il prezzo è di 40,00 euro tutto compreso



MAGGIO 2018 - 1.4.5.6.11.12.13.18.19.20.25.26.27

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

“L’Universo Spigaroli”



AL CAVALLINO BIANCO

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



RISTORANTE E RELAIS

Strada del Palazzo Due Torri, 3
43016 Polesine Zibello (Parma)
Tel. 0524.936539 - 936555
relais@acpallavicina.com



AZIENDA AGRICOLA

SPIGAROLI MASSIMO E LUCIANO

Vini, Salumi e Ortaggi
Strada del Palazzo Due Torri, 3
43016 Polesine Zibello (Parma)
Tel. 0524.936539

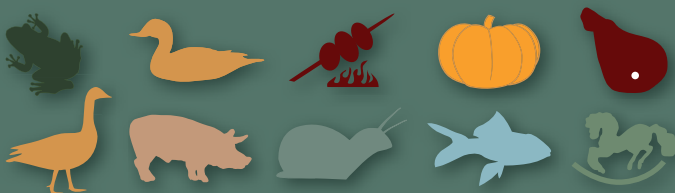


ANTICA CORTE PALLAVICINA

Produzione Culatello di Zibello
e Salumeria d’Elite
Strada del Palazzo Due Torri, 3
43016 Polesine Zibello (Parma)
Tel. 0524.96106

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 Zibello (Parma)
Tel. 0524.96136 - Fax 0524.96416
info@cavallinobianco.it

www.fratellispigaroli.it