



*“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

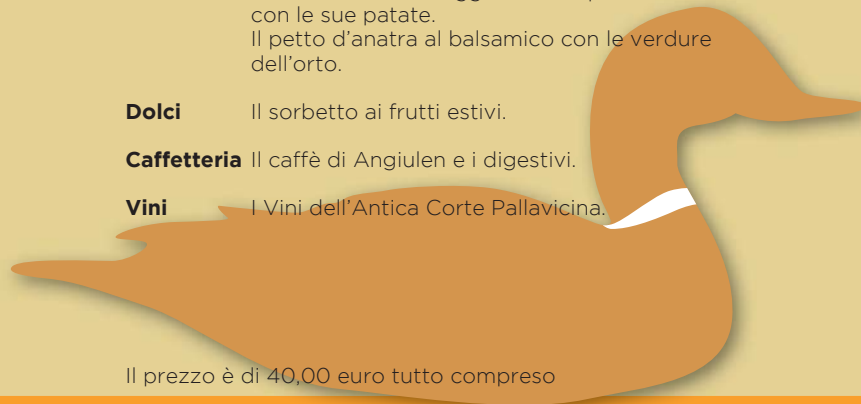
## "Starnazzando"

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.
- 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

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 arrostate 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



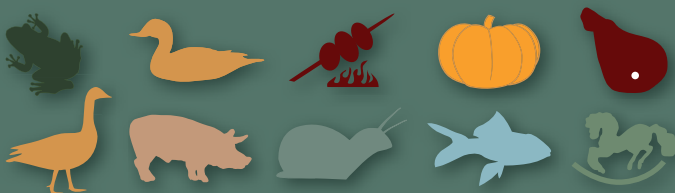
### ANTICA CORTE PALLAVICINA

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](http://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](http://www.fratellispigaroli.it)