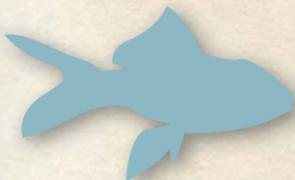


“Al Tipico di Casa Spigaroli”

2018/2019



“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 ”

2018/2019

Orari

Sabato a Pranzo (ore 12.30) e Cena (ore 20.30)
Domenica e Festivi a pranzo (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 Loc. Polesine Parmense (Parma)
Tel. 0524.96136 - Fax 0524.96416
info@cavallinobianco.it

2018/2019

“RANANDO”



Menù

- Antipasti** Le rane disossate con le verdure glassate e il 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 42,00 euro tutto compreso



GIUGNO 2018 - 2.3.9.10.16.17.23.24.30

Orari: Sabato a pranzo (ore 12.30) e cena (ore 20.30)
Domenica e festivi a pranzo (ore 12,30)



“STARNAZZANDO” 2018/2019

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 42,00 euro tutto compreso

LUGLIO 2018 - 1.7.8.14.15.21.22.28.29.

Orari: Sabato a pranzo (ore 12.30) e cena (ore 20.30)
Domenica e festivi a pranzo (ore 12,30)



2018/2019

"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 42,00 euro tutto compreso



AGOSTO 2018 - 4.5.11.12.15 (alla sera).18.19.25.26
Orari: Sabato a pranzo (ore 12.30) e cena (ore 20.30)
Domenica e festivi a pranzo (ore 12,30)



"AFFETTANDO"

2018/2019

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 calda 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 Spigarolino. Il risotto con lo "spigotto" e le verdure di fine estate.
- Dolci** L'insalata fatta con la nostra frutta fresca e il gelato di vaniglia.
- Caffetteria** Il caffè di papà Pireh e i digestivi.
- Vini** I Vini dell'Antica Corte Pallavicina.

Il prezzo è di 42,00 euro tutto compreso



SETTEMBRE 2018 - 1.2.8.9.15.16.22.23.29.30
Orari: Sabato a pranzo (ore 12.30) e cena (ore 20.30)
Domenica e festivi a pranzo (ore 12,30)

2018/2019

"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 42,00 euro tutto compreso



OTTOBRE 2018 - 6.7.13.14.20.21.27.28

Orari: Sabato a pranzo (ore 12.30) e cena (ore 20.30)
Domenica e festivi a pranzo (ore 12,30)



"NOVEMBER PORCANDO" 2018/2019

Menù

- Antipasti** Il bollicine rosato dell'Antica Corte Pallavicina con le cicciole, la cicciolata, lo Spigarolino e il nostro Parmigiano Reggiano di pianura. Il culatello "24 mesi degli Spigaroli" nato durante il November Porc 2016 in comparazione con il Prosciutto di Parma 24 mesi. Il salame "Antico Spigaroli" con la giardiniera di Corte. La spalla cotta calda di maiale nero con la mostarda di zucca.
- Primi** Il risotto con i funghi e i grani di strolghino. Le classiche lasagnette con il ragout di November Porc e la besciamella.
- Secondi** Il sacrao di mariola con il purè di patate dolci. Il prete del Po con la peperonata agrodolce di "Mamma Enrica". *Per chi ancora ce la farà...* "La sorpresa dello Chef".
- Dolci** Il Semifreddo tipico della Zia Emilia con gli amaretti e la sbrisolona.
- Caffetteria** Il caffè "speciale" di Angiulen (elisir di lunga vita...). I nostri digestivi tipici per lavare le tazzine del caffè.
- Vini** I Vini dell'Antica Corte Pallavicina.

Il prezzo è di 45,00 euro tutto compreso e servito a volontà

NOVEMBRE 2018 - Dall'1 al 30 novembre mezzogiorno e sera, eccetto il martedì.



2018/2019

"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 42,00 euro tutto compreso



DICEMBRE 2018 - 1.2.8.9.15.16.22.23.29.30

Orari: Sabato a pranzo (ore 12,30) e cena (ore 20,30)
Domenica e festivi a pranzo (ore 12,30)



"VERZANDO"

2018/2019

Menù

- Antipasti** La torta salata di Verza dall'orto di Corte.
L'insalata di verza, mele, noci e sfilaccetti di manzo.
I verzolini ripieni di tosone in umido di polenta.
- Primi** Gli straccetti di pasta antica maltagliata con verza
stufata, salvia e parmigiano 36 mesi.
Il risotto alla verza e grani di Spigarolino.
- Secondi** Il sacrao di mariola con la verza.
Le costine, la salsiccia e le cotiche stufate con verza.
La classica verza in insalata con il condimento Spigaroli.
- Dolci** Il gelato alla crema e cioccolato con il cioccolato fuso.
I tocchetti di sbrisolona.
- Caffetteria** Il caffè di Angiulén e i digestivi.
- Vini** I Vini dell'Antica Corte Pallavicina.

Il prezzo è di 42,00 euro tutto compreso

GENNAIO 2019 - 5.6.12.13.19.20

Orari: Sabato a pranzo (ore 12,30) e cena (ore 20,30)
Domenica e festivi a pranzo (ore 12,30)



2018/2019

“MAIALANDO”



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 42,00 euro tutto compreso



FEBBRAIO 2019 - 9.10.16.17.23.24

Orari: Sabato a pranzo (ore 12.30) e cena (ore 20.30)
Domenica e festivi a pranzo (ore 12,30)



“LUMACANDO”

2018/2019

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 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** I Vini dell’Antica Corte Pallavicina.

Il prezzo è di 42,00 euro tutto compreso



MARZO 2019 - 2.3.9.10.16.17.23.24.30.31

Orari: Sabato a pranzo (ore 12.30) e cena (ore 20.30)
Domenica e festivi a pranzo (ore 12,30)

2018/2019

"PESCANDO"



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 42,00 euro tutto compreso



APRILE 2019 - 6.7.13.14.25.27.28.

Orari: Sabato a pranzo (ore 12,30) e cena (ore 20,30)
Domenica e festivi a pranzo (ore 12,30)



"RICORDANDO" 2018/2019

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'Amada.

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 42,00 euro tutto compreso



MAGGIO 2019 - 1.4.5.11.12.18.19.25.26

Orari: Sabato a pranzo (ore 12,30) e cena (ore 20,30)
Domenica e festivi a pranzo (ore 12,30)

CALENDARIO

Giugno 2018
RANANDO



Dicembre 2018
OCANDO



Luglio 2018
STARNAZZANDO



Gennaio 2019
VERZANDO



Agosto 2018
GRIGLIANDO



Febbraio 2019
MAIALANDO



Settembre 2018
AFFETTANDO



Marzo 2019
LUMACANDO



Ottobre 2018
ZUCCANDO



Aprile 2019
PESCANDO



Novembre 2018
**GRAN NOVEMBER
PORCANDO**



Maggio 2019
RICORDANDO



E non dimenticate l'appuntamento
con i "Grandi Pranzi al Cavallino" di:

Natale

Capodanno

Pasqua

Pasquetta

Ferragosto

“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



HOSTERIA DEL MAIALE
Strada del Palazzo Due Torri, 3
43016 Polesine Zibello (Parma)
Tel. 0524.936539



**MUSEO DEL CULATELLO
E DEL MASALÉN**
Strada del Palazzo Due Torri, 3
43016 Polesine Zibello (Parma)
Tel. 0524.936539
Fax 0524.936555



Troverete tutte le informazioni
riguardanti “L'Universo Spigaroli”
visitando il sito

www.fratellispigaroli.it



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

www.fratellispigaroli.it