

A Casa Spigaroli

2020/2021



*"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! Comincio 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



A Casa Spigaroli

2020/2021

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



A Casa Spigaroli

Un modo nuovo di assaporare i nostri prodotti e la nostra cucina.

Durante la settimana a pranzo il

“LABORATORIO ENOGASTRONOMICO”

con i suoi grandi spazi aperti, sarà pronto ad accogliere chi desiderasse godere di un pranzo veloce, semplice e di qualità.

Piatti genuini, servizio informale, atmosfera rilassata e prezzi adeguati a tutte le tasche.

Rispettando la tradizione non mancheranno i piatti Gourmet e l'ospite d'onore, per i veri buongustai, il **Menù del Buon Ricordo**.

Durante il weekend continuerà il grande successo delle

“GIORNATE A TEMA A CASA SPIGAROLI”,

ormai diventate un autentico “must”.

Si partirà subito con “**Ranando**” per proseguire poi, come da tradizione, con altre **11** nuove proposte mensili.

Ma la grande novità di quest'anno è

“DEGUSTANDO”.

Ogni weekend a pranzo e cena chi vorrà assaporare la nostra cucina tipica avrà la possibilità di gustarsi un menù completo a prezzo fisso servito a volontà in un'atmosfera informale e rilassata.

Prendendo spunto dall'inimitabile e vincente menù di **November Porc**, le proposte cambieranno ogni mese ma saranno sempre create utilizzando solo prodotti naturali della nostra Azienda Agricola.

Dai salumi, alle verdure, alle paste, ai dolci, tutto quanto sarà quindi di qualità garantita dal marchio “**Spigaroli**”.

Le nostre spaziose sale con il giardino adiacente vi aspettano per farvi godere i piaceri della tavola.

Il nostro staff con la sua professionalità farà il resto.

Giornate a tema a Casa Spigaroli

Tornano i classici weekend a tema che, mese dopo mese, vi accompagneranno per un anno intero.

Senza dimenticare l'alternativa

Degustando

la novità di quest'anno!

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

Calendario



Maggio | Giugno 2020
RANANDO



Dicembre 2020
OCANDO



Luglio 2020
STARNAZZANDO



Gennaio 2021
VERZANDO



Agosto 2020
GRIGLIANDO



Febbraio 2021
MAIALANDO



Settembre 2020
AFFETTANDO



Marzo 2021
LUMACANDO



Ottobre 2020
ZUCCANDO



Aprile 2021
PESCANDO



Novembre 2020
GRAN NOVEMBER
PORCANDO



Maggio 2021
RICORDANDO

maggio 30.31 | giugno 1.2.6.7.13.14.20.21.27.28

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 45,00 euro tutto compreso

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

... E NEI WEEKEND NON PERDERE LA NOVITÀ DI QUEST'ANNO:

Degustando!

luglio 4.5.11.12.18.19.25.26

Starnazzando

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 45,00 euro tutto compreso

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

... E NEI WEEKEND NON PERDERE LA NOVITÀ DI QUEST'ANNO:

Degustando!

2020

2020

agosto 1.2.8.9.15 (sera).16.22.23.29.30



Grigliando

2020

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 45,00 euro tutto compreso

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

... E NEI WEEKEND NON PERDERE LA NOVITÀ DI QUEST'ANNO: *Degustando!*

settembre 5.6.12.13.19.20.26.27



Aspettando

2020

MENÙ

- Antipasti** La frittata con i "bavaroni" e tocchetti di spalla cotta.
La giardiniera di Corte.
Il salame gentile e lo Spigarolino.
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 Piren e i digestivi.
- Vini** I Vini dell'Antica Corte Pallavicina.

Il prezzo è di 45,00 euro tutto compreso

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

... E NEI WEEKEND NON PERDERE LA NOVITÀ DI QUEST'ANNO: *Degustando!*

ottobre 3.4.10.11.17.18.24.25.31



Zuccando

2020

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 45,00 euro tutto compreso

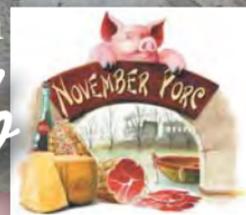
Orari: Sabato a pranzo (ore 12.30) - Sabato a cena (ore 20.30)
Domenica e festivi a pranzo (ore 12,30)

... E NEI WEEKEND NON PERDERE LA NOVITÀ DI QUEST'ANNO:

Degustando!

dall'1 al 30 novembre pranzo e cena

November Porcando



2020

MENÙ

- 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 2018 in comparazione con il Gran Cotto Spigaroli.
- Il salame stagionato "Antico Spigaroli" con la giardiniera di Corte. La spalla cotta calda di maiale nero con la mostarda di zucca. Il risotto mantecato alla parmigiana con i funghi e il croccante di culatello. Gli gnocchi di November Porc con il soffritto di pomodoro e i grani di spigarolino.
- 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".
- Il Semifreddo tipico della Zia Emilia con gli amaretti e la sbrisolona.
- Il Caffè "speciale" di Angiulen (elisir di lunga vita...)
- I nostri digestivi tipici per lavare le tazzine del caffè.
- I Vini dell'Antica Corte Pallavicina.

Il prezzo è di 45,00 euro tutto compreso. I bambini 20,00 euro

Orari: dall'1 al 30 novembre mezzogiorno e sera,
eccetto il martedì. Solo su prenotazione.

dicembre 5.6.8.12.13.19.20.26.27.28

Ocando

2020



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 45,00 euro tutto compreso

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

... E NEI WEEKEND NON PERDERE LA NOVITÀ DI QUEST'ANNO: *Degustando!*

gennaio 2.3.6.9.10.16.17

Verzando



2021

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 45,00 euro tutto compreso

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

... E NEI WEEKEND NON PERDERE LA NOVITÀ DI QUEST'ANNO: *Degustando!*

febbraio 6.7.13.14.20.21.27.28

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 45,00 euro tutto compreso

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

Degustando!

marzo 6.7.13.14.20.21.27.28

Lumacando

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 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 45,00 euro tutto compreso

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

Degustando!

... E NEI WEEKEND NON PERDERE LA NOVITÀ DI QUEST'ANNO:

2021



2021



... E NEI WEEKEND NON PERDERE LA NOVITÀ DI QUEST'ANNO:

aprile 3.4.10.11.17.18.24.25

Pescando

MENÙ

Antipasti I pesciolini fritti e quelli in carpione.
Il luccio in salsa.
Il pesce gatto sott'olio con la gardeniera.

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 45,00 euro tutto compreso

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

Degustando!

maggio 1.2.8.9.15.16.22.23.29.30

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 di 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 45,00 euro tutto compreso

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

Degustando!

2021

2021



... E NEI WEEKEND NON PERDERE LA NOVITÀ DI QUEST'ANNO:

... E NEI WEEKEND NON PERDERE LA NOVITÀ DI QUEST'ANNO:

Novità *Degustando*

La grande novità di quest'anno a Casa Spigaroli!
Weekend dedicati a chi vorrà assaporare
la nostra cucina tipica, gustando un menù
completo a prezzo fisso, servito a volontà
in un'atmosfera informale e rilassata.
Proposte ogni mese sempre diverse,
create con i prodotti naturali
della nostra Azienda Agricola.
Una qualità garantita dal marchio
"Spigaroli".

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



NON DIMENTICATE GLI APPUNTAMENTI CON

Pranzo di Natale
Gala di Capodanno
Pranzo Pasquale
Pasquetta da Spigaroli
Ferragosto in riva al Po

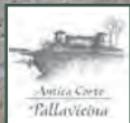
... E I NOSTRI

Servizi di Banqueting

"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

fratelli **SPIGAROLI**
UN MONDO DI CULATELLO E LEGUMI SECCATI

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

