



Menu Grill Park Ferrara Braceria

<https://piatti.menu>

Via Coronella, 25, Coronella 44049, Italy

+33186995715,+393292291710 - <https://www.grillparkferrara.com/>



Qui puoi trovare un **completo** [menu](https://piatti.menu) di **Grill Park Ferrara Braceria** di Coronella con tutti i **92** menù e bevande sulla carta.

Menu Grill Park Ferrara Braceria



Insalate

INSALATA DEL GIORNO

Primi

GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ

Carne

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

Al Forno*

PATATE AL FORNO

I Nostri Dolci

PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO

PIATTO

PASTICCIO FERRARESE (DOLCE O SALATO)

Secondo

COSTOLETTE DI AGNELLO FRITTE

I Contorni

PANNOCCHIA COTTA ALLA BRACE SERVITA CON BURRO DA FONDERE

Friggitoria

PATATINE FRITTE CLASSICHE

I Secondi Non Alla Brace

PIATTO VEGETARIANO CON TOMINO DI LATTE VACCINO E FORMAGGIO DI CIPRO (HALLOUMI) ALLA PIASTRA CON VERDURE AL FORNO

Monografie Di Salumi Di Eccellenza

PALETA DI PATA NEGRA 100% BELLOTA

I Primi Non All'uovo Serviti In Padella (Fatti Da Noi A Mano)

GNOCCHI DI PATATE CON POMODORO E BASILICO

Pecora, Castrato, Agnello

ARROSTICINI DI PECORA (12) CERTIFICATI ABRUZZESI PRIMA QUALITÀ, COTTI NELLA FORNACELLA ALLA BRACE E SERVITI NELLA LORO BROCCA IN TERRACOTTA

Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

CARNE

Dalla Terra - Monografie Di Salumi Di Eccellenza

PURO SALAME FERRARESE ALL'AGLIO, FATTO IN MEZZA CAMPAGNA SENZA CONSERVANTI E COLORANTI, TAGLIATO AL COLTELLO E SERVITO CON IL NOSTRO PANE CALDO

Dalla Terra - I Primi Non All'uovo Serviti In Padella

GNOCCHETTI DI RICOTTA CON ZUCCA NOSTRANA E PROSCIUTTO CROCCANTE

Dalla Terra - I Secondi Alla Brace (Pecora,

Menu Grill Park Ferrara Braceria



Castrato, Agnello)

GRIGLIATA DI CASTRATO (CIRCA 450 G)
CON POLENTA

Per I Bambini

SECONDO BABY CON SALSAICIA,
WURSTEL E PATATINE FRITTE
PASTA BABY AL POMODORO O RAGÙ O
IN BIANCO

Dal Mare - I Primi

BIGOLI ALLO SCOGLIO GRILL PARK
FERRARA (CONSIGLIATO PER 2
PERSONE)
TAGLIOLINI ALL'UOVO DI NOSTRA
PRODUZIONE CON VONGOLE VERACI DI
GORO E ROMAGNOLE

Dalla Terra - I Secondi Non Alla Brace

FANTASTICO POLLO FRITTO CON
PANATURA DI CORN FLAKES:
COSCETTA, BOCCONCINI DI FILETTO
CROCCANTISSIMI FUORI E TENERI
DENTRO, ALETTA LEGGERMENTE
PICCANTE, SERVITO CON LE SALSE
DELLO CHEF

COTOLETTA DEL PADRONE ORECCHIO
DI ELEFANTE

Dalla Terra - I Secondi Alla Brace (Misto)

GRIGLIATA MISTA DEL PADRONE DA
CIRCA 400 G (INDICATA PER 1-2
PERSONE),

GRIGLIATA IMPERIALE GRILL PARK
FERRARA (CONSIGLIATA PER 4-6
PERSONE)

Dalla Terra - I Secondi Alla Brace (Pollame)

GALLETTO DA CIRCA 400 G MARINATO
CON SPEZIE AROMATICHE DELL'ORTO,
LEGGERMENTE PICCANTE, COTTO ALLA
BRACE CON POLENTA, DA MANGIARE
RIGOROSAMENTE CON LE MANI

SUCCOSO E MORBIDO POLLO
DISOSSATO (CIRCA 230 GR A CRUDO),
CON LEGGERA MARINATURA
SOTTOVUOTO IN SALSA BBQ COTTO
ALLA BRACE CON PATATE AL FORNO E
POLENTA

Dalla Terra - I Secondi Alla Brace (Maiale)

BAFFA DI COSTINE COSTINE DI SUINO
(CIRCA 500 GR), SUCCOSE, MORBIDE E
SAPORITE, CON LEGGERA MARINATURA
SOTTOVUOTO IN SALSA BBQ, COTTE
ALLA BRACE

GRIGLIATA MISTA DI MAIALE DEL
CONTADINO ALLA BRACE DA CIRCA 400
G (CONSIGLIATA PER 1-2 PERSONE)

Dessert

CREMA CATALANA
SCIOCCHEZZA INGLESE
SEMIFREDDO AL CAFFÈ

Antipasti

VERDURE DI STAGIONE AL FORNO
IRRESISTIBILI CICCIOLI FROLI FRITTI
AL MOMENTO
GIRO DI BURRATINE BIOLOGICHE

Dal Mare - Gli Antipasti

INSALATA DI MARE DELLO CHEF IVAN

Menu Grill Park Ferrara Braceria



CAPPESANTE GRATINATE ALLA BRACE
(4 PZ)

ZUPPA DI COZZE DELL'ADRIA ZUPPA DI COZZE DELL'ADRIATICO IN ROSSO CON CROSTONI TOSTATITICO IN ROSSO CON CROSTONI TOSTATI

Dal Mare - I Secondi



GRIGLIATINA DI PESCE
AZZURRO DELL'ADRIATICO
ALLA BRACE (SARDA O
SARAGHINA IN BASE ALLA
STAGIONE)

CALAMARI RIPIENI AD USO DELLO CHEF
COTTI ALLA BRACE, SERVITI SU
PIASTRA CALDA D'AUTORE CON OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA DI
BRISIGHELLA DOP, SUCCO DI LIMONE
BIOLOGICO E FIOCCHI DI SALE

MISTO GRATINATO DI MARE (FASOLARI,
COZZE, CANESTRELLI, CANNOLICCHI)

FRITTO MISTO GRILL PARK FERRARA
(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE ADULTE)

SPIEDINI MISTI ALLA BRACE
(CALAMARI, GAMBERI, SEPIE)

Dalla Terra - I Primi All'uovo Serviti In Padella

MACCHERONI ALL'UOVO AL TORCHIO
CON SALSAICIA NOSTRANA E FONDUTA
DI GRANA PADANO

CASERECCE ALL'UOVO
ALL'AMATRICIANA CON GUANCIALE DEL
CONTADINO

SPAGHETTI ALL'UOVO ALLA CHITARRA
CON LE POLPETTE (PALLOTTINE)

CASARECCE ALL'UOVO CON ASPARAGI
LOCALI E CORIANDOLI DELLE NOSTRE
UOVA BIOLOGICHE

PAPPARDELLE ALL'UOVO CON RAGÙ

Note Sul Menù

ABBIAMO RICEVUTO DA TRIPADVISOR IL
PREMIO TRAVERELS' CHOICE 2023 (EX
CERTIFICATO DI ECCELLENZA)
RISERVATO AL 10% DEI MIGLIORI
RISTORANTI DEL MONDO

IL PANE È DI NOSTRA PRODUZIONE E
FATTO CON LIEVITO MADRE

I PRIMI ED I DOLCI LI FACCIAMO CON LE
UOVA BIOLOGICHE DELLE NOSTRE 49
GALLINE

LA CARNE ED IL PESCE LI CUOCIAMO
CON BRACE DI LEGNA ARGENTINA

I PIATTI O I PREZZI DEL SEGUENTE
MENÙ POTREBBERO NON ESSERE
AGGIORNATI. PER VEDERE IL MENÙ
AGGIORNATO VEDERE SUL NOSTRO
SITO UFFICIALE

I PIATTI DA NON PERDERE SONO
INDICATI CON QUESTO SIMBOLO:

I Primi All'uovo Serviti In Padella

CAPPELLETTI DELLA SFOGLINA IN
BRODO DI CAPPONE E MANZO O AL
RAGÙ O BURRO E PARMIGIANO

CAPPELLACCI DELLA SFOGLINA CON
RAGÙ O BURRO E SALVIA

TAGLIOLINI ALL'UOVO SU FONDUTA DI
GRANA PADANO E PALETA DI PATA
NEGRA 100% BELLOTA

TAGLIOLINI ALL'UOVO CACIO E PEPE

MACCHERONI ALL'UOVO AL TORCHIO
ALLA GRICIA CON GUANCIALE DEL
CONTADINO

TAGLIOLINI ALL'UOVO AGLIO, OLIO E
PEPERONCINO SU FONDUTA DI GRANA
PADANO

PACCHERI ALL'UOVO CON RAGÙ DI
CASTRATO

BIGOLI ALL'UOVO ALLA CARBONARA
CON GUANCIALE DEL CONTADINO

Menu Grill Park Ferrara Braceria



Dalla Terra - I Secondi Alla Brace (Vitello E Manzo)



MINI FIORENTINA DI VITELLO (NODINO), TENERA E PREGIATA, DA CIRCA 250 G COTTA ALLA BRACE, SERVITA SU PIASTRA CALDA D'AUTORE CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI BRISIGHELLA DOP, SUCCO DI LIMONE B

TAGLIATA DI MANZO DA CIRCA 250 G COTTA ALLA BRACE, SERVITA SU PIASTRA CALDA D'AUTORE CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI BRISIGHELLA DOP, SUCCO DI LIMONE BIOLOGICO, FIOCCHI DI SALE, POLENTA

MORBIDO E SUCCULENTO CONTROFILETTO DI MANZO DA CIRCA 250 G COTTA ALLA BRACE, SERVITA SU PIASTRA CALDA D'AUTORE CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI BRISIGHELLA DOP, SUCCO DI LIMONE BIOLOGICO, FI

TENERO E SUCCOSO FILETTO DI MANZO DA CIRCA 250 G COTTO ALLA BRACE, SERVITO SU PIASTRA CALDA D'AUTORE CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI BRISIGHELLA DOP, SUCCO DI LIMONE BIOLOGICO, FIOCCHI DI S

COSTATA DI MANZO DA CIRCA 1,2 KG (TE LA MOSTRIAMO PRIMA DI CUOCERLA)

COSTATA DI BUFALA ITALIANA (SIAMO GLI UNICI AD AVERLA A FERRARA)

FIORENTINA DI MANZO DA CIRCA 1,2 KG (TE LA MOSTRIAMO PRIMA DI CUOCERLA)

TOMAHAWK DI MANZO (BISTECCA DEI FLINTSTONES) DA CIRCA 1,2 KG (TE LO MOSTRIAMO PRIMA DI CUOCERLO)

I Dolci



MERINGATA A MODO NOSTRO CON CIOCCOLATO FUSO E PANNA MONTATA (CONSIGLIATO PER 1-2 PERSONE)

SORBETTO DELLO CHEF AL LIMONE O MELA VERDE O POMPELMO

CALDE TIGELLE CON NUTELLA, SCAGLIE DI COCCO E GRANELLA DI NOCCIOLE

TENERINA DELLA FRANCY CON CIOCCOLATO FUSO E PANNA MONTATA

CREME CARAMEL IMPERDIBILE CON PANNA MONTATA

FONDUTA DI CIOCCOLATA CON PANNA MONTATA, MARSHMALLOW, WAFERINI, LINGUE DI GATTO E SPUMINI (CONSIGLIATO PER 2-4 PERSONE)

MASCARPONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO E CRISPIES AL CACAO

PANNA COTTA CON CIOCCOLATO FUSO

SALAME DI CIOCCOLATA DELLA MAMMA CHE È ANCHE NONNA, CON NOCCIOLE DEL PIEMONTE IGP, CIOCCOLATO FUSO E PANNA MONTATA

Dalla Terra - Gli Antipasti



CESTINO DI TIGELLE MODENESE E PIADINA ROMAGNOLA

BRUSCHETTE (PANE DI NOSTRA PRODUZIONE CON LIEVITO MADRE)

CESTINO DI POLENTINE FRITTE IN STICK

CESTINO DI BOCCONCINI DI PINZINI FERRARESI (DETTO ANCHE GNOCCHI FRITTI O CRESCENTINE)

CARPACCIO DI ANANAS CON SALAMINA DA TAGLIO FERRARESE ED ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Menu Grill Park Ferrara Braceria



PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI E
MELONE RETATO DI MANTOVA

CARPACCIO DI MANZO IBERICO CON
SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO

TAGLIERE DI SALUMI ARTIGIANALI DEL
CONTADINO, SENZA CONSERVANTI E
COLORANTI

TAGLIERE DEL PADRONE

TARTARE AL COLTELLO DI MANZO
IBERICO CON TUORLO D'UOVO DELLE
NOSTRE 49 GALLINE E GIARDINIERA

TAGLIERE DI FORMAGGI DEL
TERRITORIO E OLTRE

ESPERIENZA IBERICA (SELEZIONE DI
SALUMI E FORMAGGI IBERICI)

GRAN TAGLIERE GRILL PARK FERRARA
(PER 2-6 PERSONE)

Grill Park Ferrara Braceria

Via Coronella, 25, Coronella
44049, Italy

Orari di apertura:
Mercoledì 19:30-00:00
Giovedì 19:30-00:00
Venerdì 19:30-00:00
Sabato 19:30-00:00
Domenica 12:00-14:30

Fatto con [Piatti](#)

