



Menu Grill Park Ferrara Braceria

<https://piatti.menu>

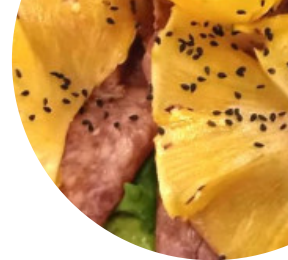
Via Coronella, 25, Coronella 44049, Italy

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



Qui puoi trovare un **completo [menu](#)** 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

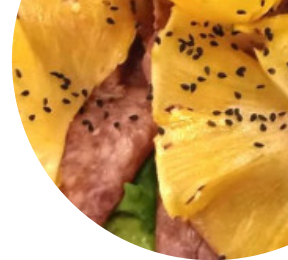
PURO SALAME FERRARESE ALL'AGLIO,
FATTO IN MEZZA CAMPAGNA SENZA
CONSERVANTI E COLORANTI, TAGLIATO
AL COLTELLO E SERVITO CON IL
NOSTRO PANE CALDO

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 SALSICCIA,
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

SCIOCCHENZA INGLESE

SEMIFREDDO AL CAFFÈ

Antipasti

VERDURE DI STAGIONE AL FORNO

IRRRESISTIBILI CICCIOI FROLLI 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, SEPPIE)**

Dalla Terra - I Primi All'uovo Serviti In Padella

**MACCHERONI ALL'UOVO AL TORCHIO
CON SALSICCIA 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 GRANELLATA 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 GNOCCO FRITTO 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

