



## Brodo Di Giuggiole Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/parma-1/brodo-di-giuggiole-5>  
Borgo Giacomo Tommasini, 19/A, 43121, Parma Italia, PARMA, Italy  
+393402914425,+33186995715 - [brodo-di-giuggiole.it](https://www.brodo-di-giuggiole.it)

### Categories

Vini Locali

Vini Rossi

Alcoholic Drinks

Primi

Vini Bianchi

Secondi

Dolci

Bevande

Compobase

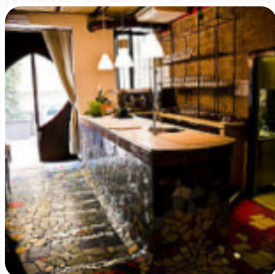
birre

Pasta

Dessert

Wine

DIGESTIVI



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Brodo Di Giuggiole Menu



## Non Alcoholic Drinks

COFFEE 2 €

## Soups

PAPPA AL POMODORO 11 €

## 10 Most Popular

SALAME 9 €

## Main Courses

MILLEFOGLIE DI VERDURE 11 €

## Fish Dishes

MIXED GRILL 20 €

## Starters & Salads

ANTIPASTO

## Sauces

SALSA

## Piadina - Dünnes Italienisches Fladenbrot

PROSCIUTTO CRUDO 13 €

## Main Course

GOLA 10 €

## Al Forno\*

BAKED POTATOES 5 €

## Vini Rossi In Bottiglia - Rotweine In Flaschen (0,75 L)

ROSSO DI MONTEPULCIANO 5 €

## Heiße Getränke

CAPPUCCINO 3 €

## Pizza Speciale - Piccola Ø 26Cm

COPPA 9 €

## Flammkuchen - Normal

PANCETTA 10 €

## Contorni

LA NOSTRA GIARDINIERA 5 €

## Fresh From The Oven

OVEN-ROASTED VEGETABLES 5 €

## Piatti Unici

CROSTONE CON UOVA POCHÉ E VERDURE 12 €

## Alto Adige

GEWURZTRAMINER TRAMIN 24 €

## Drinks - Soft Drinks

ACQUA TONICA 4 €

## Red Wines 75Cl

CANNONAU NARACU 20 €

## FRAIS

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO

## Bibite | Sof

APERITIVO ANALCOLICO 5 €

## Antipasti Terra

COCCOLI 4 €

# Brodo Di Giuggiole Menu



## Portate Principali

**BRODO DI GIUGGIOLE** 5 €

## Pinse Gourmet

**CULATTA** 15 €

## Pizze Selezione

**PINETA** 5 €

## Liquori & Amari

**LIQUORE DELLA CASA** 4 €

## Restaurant Category

**ITALIAN**

## The Pizza Variety

**FANTASIA DI VERDURE** 11 €

## Pasta

**RAVIOLI**

**FETTUCCHINE**

## Dessert

**MIXED CHEESES** 14 €

**TORTA SUSANNA** 6 €

## Wine

**CHIANTI** 5 €

**CHARDONNAY** 5 €

## DIGESTIVI

**GRAPPA BARRICATA** 7 €

**PASSITO DI PANTELLERIA** 7 €

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

**ZIBIBBO** 5 €

**LICORICE** 5 €

## Fuori Menu

**FIorentina Nostrana Secondo  
Disponibilità Prezzo All'HG** 8 €

**TAGLIATA DI PECORA DI  
CORNIGLIO CON RADICCHIO AL  
FORNO** 23 €

## Vini al calice

**NADARIA ROSÉ** 5 €

**LAMBRUSCO PALAZZO** 5 €

## birre

**CORNUCOPIA AMERICAN AMBER  
ALE BIRRA LIRA (0.33 LT)** 6 €

**AGRICOLTORE IPA BIRRA LIRA (0.33  
LT)** 6 €

**DELFINO BLOND ALE BIRRA LIRA  
(0.33 LT)** 6 €

## These Types Of Dishes Are Being Served



**PASTA**

**SPAGHETTI**

**APPETIZER**

## Secondi

**TAGLIATA DI POLLO SU  
MOSTARDINA DI POMODORI VERDI  
E SCAGLIE DI PARMIGIANO** 15 €

**COPPA DI MAIALE ALLA GRIGLIA  
CON MELANZANE MARINATE** 15 €

**UOVO POCHÈ SU CREMA DI  
PATATE E PANCETTA CROCCANTE** 11 €

**UOVA IN COCCIO, PANCETTA E  
TOSONE** 11 €

# Brodo Di Giuggiole Menu



TAGLIATA DI BOVINO NOSTRANO  
CON GIARDINIERA DI NOSTRA  
PRODUZIONE 19 €

## Dolci

DECONSTRUCTED TIRAMISU 5 €

SFERA DI CIOCCOLATO CON CREMA  
DI RICOTTA E CREMA AGLI  
ARACHIDI CALDA 6 €

CHEESECAKE SOTTOSOPRA CON  
MARMELLATA DI FRAGOLE O  
CIOCCOLATO 6 €

SORBETTO AL MANGO E PASSIONE  
FRUIT 5 €

GELATO ALLA CREMA CON  
LIQUORE BRODO DI GIUGGIOLE 6 €

## Bevande

WATER 2 €

ARANCIATA LAURISIA 4 €

AMARO CAMOMILLINA 5 €

GRAPPA DRI RUD 6 €

RAMANDOLO PASSITO 5 €

## Compobase

GRAPPA BIANCA RODA DE VAEL 6 €

GRAPPA BERRICATA -CIMA DODICI 7 €

SAMBUGIN 5 €

GENZIANA E CAMOMILLA 5 €

HERB O'LIMO 5 €

## Alcoholic Drinks



BARBERA 5 €

PROSECCO 5 €

VERMENTINO 5 €

PROSECCO EXTRA DRY 21 €

PROSECCO BRUT 21 €

CHAMPAGNE 48 €

## Primi

SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO  
AL PESTO DI PISTACCHI CON  
PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE 12 €

CAVATELLI CON RAGÙ DI MAIALE E  
ZUCCHINE 11 €

RISOTTO NOCI E POMODORI  
SECCHI 12 €

SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO  
CON PROSCIUTTO CRUDO E  
PARMIGIANO SU CREMA DI  
RICOTTA 12 €

GNOCCHI DI PATATE CON  
POMODORO FRESCO E  
MELANZANE E GRANELLA DI  
PISTACCHI 12 €

TORTELLI DI PATATE, RICOTTA E  
ERBETTE AL BURRO E  
PARMIGIANO 11 €

## Antipasti



MIXED BRUSCHETTE 9 €

IN QUEL DI PARMA 12 €

SFORMATINO DI  
ZUCCHINE SU CREMA  
DI PEPERONI E  
NOCCIOLE 11 €

COCCOLI CON PROSCIUTTO  
CRUDO E FORMAGGIO FRESCO 11 €

CROSTONE CON UOVA POCHÉ E  
CULATTA 13 €

MIXED CURED MEATS 14 €

## Vini Bianchi

FRANCIACORTA CA DE PAZZI BRUT 27 €

MASO NERO TRENTO DOC 36 €

VERMENTINO DI LUNI AUGUSTO 22 €

# Brodo Di Giuggiole Menu



RIBOLLA GIALLA RONCHI MANZANO	24 €
BENEFICIO LA BOLLINA	21 €
TINETTA VINO ROSATO FERMO LA BOLLINA	21 €

DOLCETTO DI DIANO D'ALBA BRANGERO	19 €
MONTEFALCO ROSSO LE CIMATE	23 €
MERLOT ANTONUTTI	21 €
BARBERA MINETTA LA BOLLINA	22 €

## Ingredients Used

CHOCOLATE  
COCONUT  
HONEY  
PARMESAN  
SWEET POTATOES  
HAM

## Vini Rossi

PINOT NERO INSITUTE AGRICOLE REGIONAL	22 €
VALPOLICELLA CLASSICO MONTE DEL FRÀ	20 €
VALPOLICELLA RIPASSO MONTE DEL FRA	27 €
MORELLINO DI SCANSANO BIOLOGICO MOTTA	21 €
ROSSO DI MONTEPULCIANO BIOLOGICO TENUTA DE GIOACCHINO DALLA SETA	20 €

## Vini Locali

SIA ROSÉ VINO SPUMANTE ROSATO	19 €
VINO SPUMANTE SPERGOLA AMADEI	18 €
LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.T- AMADEI	16 €
CABERNET FRANC COLLI DI PARMA D.O.C. AMADEI	17 €
BARBERA E BONARDA COLLI DI PARMA D.O.C. AMADEI	17 €
BARBERA COLLI DI PARMA D.O.C. AMADEI	19 €
PINOT GRIGIO I.G.T AMADEI	20 €
SAUVIGNON D.O.C VINO BIANCO FERMO AMADEI	20 €
MALVASIA I.G.T. AMADEI	18 €
2020 MALVASIA FERMA	19 €

[View gallery](#)[View menu](#)[View reviews](#)

# Brodo Di Giuggiole Menu



---

## Brodo Di Giuggiole

Borgo Giacomo Tommasini,  
19/A, 43121, Parma Italia,  
PARMA, Italy

### Opening Hours:

Sunday 12:30-14:30

Wednesday 12:30-14:30 19:45-  
22:30

Thursday 12:30-14:30 19:45-22:30

Friday 12:30-14:30 19:45-23:00

Saturday 12:30-14:30 19:45-23:00

Made with [Menu](#)

