



Locanda Del Culatello Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/soragna/locanda-del-culatello>
Piazza Garibaldi, 12, 43019 Soragna PR, SORAGNA, Italy
+393474925951, +393474925951 - localiconsigliati.it

Categories

I Taglieri

Starters

Salumi E Formaggi

Primi Piatti

Le Condi Piatti

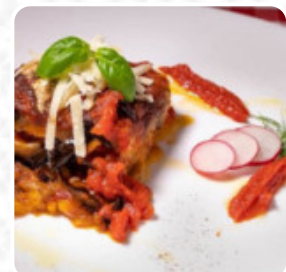
Dessert

IN ABBINAMENTO AI TAGLIERI

Secondi

Main Course

Meditation Wines by the Glass



View gallery

View menu

View reviews

Locanda Del Culatello Menu



Alcoholic Drinks

LAMBRUSCO

Soups

THREE DELIGHT

Pizza

MORTADELLA FAVOLA GRAN RISERVA

Antipasti

CULATELLO DI ZIBELLO DOP 17 €

Side Dishes

ROASTED POTATOES

Drinks

BOTTLE OF WATER 4 €

Spirits

HENDRICK'S GIN

Main

STRUDEL DI MELE SCOMPOSTO

Focacce

FOCACCIA ALLA PALA

Ravioli

RAVIOLI DI ZUCCA ALLA MANTOVANA

Gin

PLYMOUTH GIN

Mixtos

MORTADELLA FAVOLA GRAN RISERVA,
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 30 MESI,
CULATELLO DOP 22 MESI E
STROLGHINO DI CULATELLO

Hot Drinks

COFFEE

I Primi

CAPPELLACCI

Prosciutti E Salumi (Cold Meats)

STROLGHINO

Info

AZ AGRICOLA PARIZZI SAN SECONDO
PR

Affettati

COPPA STAGIONATA

Antipasti - Dal Norcino

PROSCIUTTO DI PARMA 30 MESI

I Dessert Della Casa

BONET AL CIOCCOLATO E AMARETTI

Pasta - Plain

POTATO GNOCCHI

Restaurant Category

DESSERT

Ingredients Used

SALAMI

Locanda Del Culatello Menu



These Types Of Dishes Are Being Served

DESSERTS

Pasta - Small Portion

TAGLIATELLE WITH RAGÙ

Parmigiano Reggiano

IL TRE PARMIGIANI

Gran Riserva

LA CULAZZA GRAN RISERVA OLTRE I 60 MESI DI STAGIONATURA

Specials

LA SPALLA CRUDA DI MAIALE PESANTE STAGIONATA OLTRE 18 MESI

FIE ALLO SCILAR PARMA-PIACENZA

Prosciutto

PROSCIUTTO DALLA COTTA CALDA TAGLIATA A MANO NEL PIATTO

PROSCIUTTO XXL GRAN RISERVA OLTRE I 20 MESI DI STAGIONATURA

Note

RICHIEDI LA NOSTRA CARTA DEI DISTILLATI!

SELEZIONE DI SALUMI IN TRANCI O INTERI SONO ACQUISTABILI QUI

Degustazioni

VERTICALE DI TRE DIVERSE STAGIONATURE PARMIGIANO REGGIANO

LA CULAZZA GRAN RISERVA OLTRE 30 MESI STAGIONATURA

Formaggi

PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI

PARMIGIANO REGGIANO VERTICALE DI DIVERSE STAGIONATURE

TRE PARMIGIANI VERTICALE DI TRE DIVERSE STAGIONATURE

Antipasto

APPETIZER OF THE INN 13 €

CULATELLO RISERVA

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 30 MESI

Tablas

CULATELLO DOP 22 MESI

TERRA DI NEBBIA

TRINF

Della Locanda

SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE COME UNA VOLTA

MOUSSE AI LIMONI DI SICILIA

LA SBRISOLONA ALLA MODA DI IVAN

Ginebra

DOLCE VITA DRY GIN TRIBUTE TO CAPRI

FLORAISSON G-VINE GIN DE FRANCE

SCALO 17 CESENATICO GIN CRUDO

50 60 GIN RURALE DISTILLERIA DELL'ALTA MURGIA

Coffee

CAFFÈ ARABICA LAVATO AD ACQUA COSTARICA

CAFFÈ DECAFFEINATO AD ACQUA CERRADO BRASILE

CAFFÈ IN INFUSIONE V60

Locanda Del Culatello Menu



ORZO LEONESSA IN INFUSIONE AZ.
AGR. GROSSI

CAFFÈ LECCESE CON GHIACCIO E
SCIROPPO DI MANDORLA

Secondi Piatti

FILETTO IN ROSA DI MAIALE
TRANQUILLO ,CUORE DI
PROSCIUTTO CRUDO E
PARMIGIANO 16 €
REGGIANO,RIDUZIONE AL
SANGIOVESE

PANCIA DI MAIALINO DA LATTE
CROCCANTE ,A BASSA
TEMPERATURA CON SALSINA ALLA
BIRRA AMBRATA ,PATATE
ARROSTO 17 €

GRAN PIATTO DI BOLLITO CON
TESTINA, CAPPELLO DEL
PRETE,MARIOLA,PALETTA DI
MANZO ,LINGUA , CAPPONE 30 €
RIPIENO CON PURÈ E SALSINE

PUNTA DI VITELLO RIPIENA ALLA
PARMIGIANA CON LA SUA SALSINA E
PATATE ARROSTO 17 €

BATTUTA DI WAGYU GIAPPONESE
,OLIO EVO,SENAPE ANTICA DI
DIJON E MISTICANZA 17 €

LUMACHE ALLA BOURGHIGNONNE 18 €

Desserts

MEZZA SFERA AI LIMONI DI SICILIA

LA SBRISOLONA DI IVAN

TORRETTA DI CIALDE CROCCANTI AL
CACAO FONDENTE

GELATO MALAGA DELLA LOCANDA

LA BOCCA NON È STRACCA SE NON SA
DI VACCA

LA MACEDONIA ALCOLICA DELLA CASA

Vini Da Meditazione

MONBAZILLAC "JOUR DE FRUIT"
DOMAINE L'ANCIENNE CURE

RECIOTO DI SOAVE DOCG "LA
PERLARA" CA' RUGATE

FIOR DI MALVASIA DOLCE "AZ LA
FERRAIA"

PASSITO BIANCO VENETO IGT
"ACCORDO" LE MORETTE

MOSCATO D'ASTI "CA ED BALOS"

MOSCATO GIALLO 2017 "TILDA"
"BRUNNENHOF"

Meditation Wines by the Glass

PASSERINA PASSITA "SAN BASSO" DOC

PASSITO VENETO IGT "L'ACCORDO"

RECIOTO DI SOAVE "LA PERLARA"

GRILLO VENDEMMIA TARDIVA "EL AZIZ"

MALVASIA AROMATICA DI CANDIA "LE
RANE"

MUSCAT DE RIVESALTES "DONA DEL
SOL"

MOSCATO D'ALESSANDRIA

Le Secondi Piatti

LUMACHE DELL'AZIENDA AGRICOLA
PRIZZI SAN SP

PANCIA IN MAILI AL TACROCBASTMU

TAGLIATA BBQ ALLA GRIGLIA

BATTUTA AL PEPPERCRUSTTO IL RG

LA PUNTA VITELLINE AL ROLLO

ARROSTO FILETTO DI MAIALINO

PANE FATTO IN CASA COTTO

Abbinamento Ai Taglieri

LA NOSTRA TORTA FRITTA CALDA

IL TRIS DI GIARDINIERA, CIPOLLINE E
PUNTARELLE

Locanda Del Culatello Menu



LE NOSTRE CIPOLLINE BORETTANE IN AGRODOLCE

LE PUNTARELLE CROCCANTI IN OLIO EVO

IL GORGONZOLA DOP

LA NOSTRA POLENTA FRITTA CROCCANTE

TRIS DI MOSTARDE E COMPOSTE AZIENDA TAMERICI (MN)

Secondi

INSALATONA DELLA LOCANDA 11 €

CALLA BOURGUIGNONNE ALLA MODA DELLA LOCANDA

PRALINO DA LATTE CROCCANTE COTTO A BASSA TEMPERATURA (22 ORE)

TAGLIATA DI BLACK ANGUS AUSTRALIA ALLA GRIGLIA (FROLLA 11 GG, ALIMENTATO 200)

BATTUTA DI WAGYU GIAPPONESE CRUDA, ALLEVATO IN EMILIA ROMAGNA

LA PUNTA DI VITELLO RIPIENA ALLA PARMIGIANA CON LA SUA SALSA E PATATE ARROSTO

FILETTO IN ROSA DI "MAIALE TRANQUILLO" MARINATO AL GINEPRO, CUORE DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E PARMIGIANO REGGIANO, RIDUZIONE AL SANGIOVESE E PATATE ARROSTO

LA MARIOLA A LENTA COTTURA CON PUREA DI PATATE, MOSTARDA DI CREMONA E ZABAIONE SALATO

Main Course

FRIED POLENTA 5 €

GNOCCHI DI PATATE CON FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO E CULATELLO CROCCANTE 14 €

CAMELLE DI SFOGLIA VERDE ALLA FARAONA CON FIOCCHI DI PARMIGIANO REGGIANO, RIDUZIONE DI BIRRA STOUT, UVETTA E BACCHE DI PEPE ROSA 14 €

CAPPELLACCI DI SFOGLIA ALLO ZAFFERANO AI FEGATINI DI POLLO, RICOTTA VALCOLATTE E TARTUFO NERO 14 €

TAGLIOLINI ALLA CREMA DI PORRI, CRUMBLE DI PARMIGIANO REGGIANO, CULACCIA CROCCANTE E RIDUZIONE DI BALSAMICO 14 €

TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO AL RAGU' BIANCO D'ANATRA AL PROFUMO DI ROSMARINO 14 €

RAVIOLI DI ZUCCA ALLA MANTOVANA CON BURRO CHIARIFICATO E PARMIGIANO REGGIANO 13 €

ANOLINI IN BRODO AI TRE PARMIGIANI 14 €

Dessert



TORRETTA DI CIALDE CROCROCCANTI AL CACAO FONDENTE, SPUMA DI RICOTTA CON ZESTE DI LIMONE E CILIEGIE 6 €

MEZZA SFERA AI LIMONI DI SICILIA CON CIALDA CROCCANTE DI CIOCCOLATO FONDENTE E RISO SOFFIATO, COULIS DI FRAGOLE 6 €

SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE COME UNA VOLTA CON LIQUORE STREGA E AMARETTI SBRICCIOLATI 6 €

IL TIRAMISU ALLA MODA DELLA LOCANDA 6 €

LA SBRISOLONA DI IVAN CON ZABAIONE AL MARSALA 6 €

Locanda Del Culatello Menu



GELATO ALLA CREMA ANTICA CON
ELISIR SAN MARZANO BORSCHI 6 €

EGGNOG PARFAIT

PANE FATTO IN CASA E COPERTO

PANE FATTO IN CASA E COPERTO

Salumi

IL PROSCIUTTO DI PARMA 30 MESI

CULATELLO SUPREMO 24 MESI

CULATELLO DOP 20/22 MESI

STROLGHINO E PANETONA 24 MESI

LA MORTADELLA FAOLA GRAN RISERVA

SALAME PARMIGIANO REGGIANO 30
MESI

SPALLA CRUDA DI MAIALE PESANTE
STAGIONATA OLTRE 18 MESI

LONZARDO MAIALE PESANTE LONZAPI
LAR STAGIONATO 22 MESI

PROSCIUTTO XXL GRAN RISERVA
OLTRE 35 MESI

IN ABBINAMENTO AI TAGLIERI

LA NOSTRA TORA FRITTA

FOCACCIA ALLA PALA DELLA LOCANA,
48 ORE DI LIEVITAZIONE

I TRI GADIIRA CIPOLLINI PUARELLE

LA GIARDINIERA MISTA IN AGRODOLCE

LE NOSTRE CIPOLLINI BORETTANE IN
AGRODOLCE

LE PUNTARELLE CROCCANTI NOV

IL GORGONZOLA DOP DOLCE

LA NOSTRA POLENTA FRITTA
CROCCANTE (10 PEZZI)

TRIS DI MOSTARDE COMPOSTE
AZIENDA TAMERICI (MN)

Primi Piatti

CAMELLE AGLIO VERDE ALLA
FARAONA CONFIT, PARMIGIANO ME,
BIRRA STOUT, IN RUZIONE VET, BACCE
DI PEPEROSA

TAGLIOLINI CON CREMA DI PRUNBLAR
MIGIARGGIULA JULIENNE, GOCCE DI
ACETO BALSAMICO INVECCHIATO

GOI FRIT

RAVIOLI CULMVUCIIR

ANOLINI AL LETTO CON TUREI PARMIDIA
ORIBROOTERZA

TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA
ALL'UOVO

CAPPELLACCI DI ZAFFERANO

CAMELLE DI SFOGLIA VERDE ALLA
FARAONA

TAGLIOLINI CON CREMA DI PORRI

ANOLINI IN BRODO DI TERZA

Le Condi Piatti

TAGLIATA BLACK ANGUS AUSTRALIA

PANCIA DI MAIALINO AL LATTE
CROCCANTE COTTO A BASSA
TEMPERATURA (22 ORE)

FILETTO IN ROSA DI MAIALE
TRANQUILLO

CUORE PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
E PARMIGIANO REGGIANO RIDUZIONE
AL SANGIOVESE

BATTUTA DI WAGYU GIAPPONESE
CRUDA ALLEVATO IN EMILIA ROMAGNA

PUNTA DI VITELLO RIPIENA CON
PARMIGIANO REGGIANO STAGIONATO

VALSA ALLA BIRRA AMBRATA MIELE

BATTUTA WAGYU GIAPPON CRUDA
ALLEVATO IN EMILIA ROMAGNA

LA PUNTA VITELLO IN PARMIGIANO
REGGIANO STAGNATO CON LAUA

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE AZ
AGRICOLA PARIZZI SAN SECONDO PR

Locanda Del Culatello Menu



Starters

IL SUPREMO "CULATELLO
RISERVA 26 MESI 19 €

I PARMIGIANI (24-36-48 MESI) 10 €

TORTA FRITTA (8 PEZZI) 5 €

TAGLIERE TRIONFO 18 €

SPALLA COTTA CALDA DI NOSTRA
PRODUZIONE CON CIPOLLINE IN 11 €
AGRODOLCE

TAGLIERE PROSCIUTTO DI PARMA 20 €
50 MESI XXL

TAGLIERE LE TRE DELIZIE 17 €

FLAN UOVO CON ZOLFI, TONNO ALLA
LNON MTICAZAUTELL PENISPK, AGLIE
DI PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI

ANTIPASTO ALLA
LADCOBAOIIOLNTRFRGOGOL, PANCETTA
STAGIONATA 24 MESI

CRUDO DI PARMA 30 MESI

CRUDO DI PARMA 48 MESI

LA SPALLA CRUDA DI MAIALE DANTE 18
MESI

GRAN RISERVA OLTRE 48 MESI DITA
NATURALI

MORTADELLA FAOLA GRAN RISERVA

LA SPALLA COTTA CALDA TAGLIATA A
MANO

Salumi E Formaggi

PALLARA DADI MAIALE 18 MESI

CROCE DELIZIA

CULAZZA GRAN RISERVA OLTRE 48
MESI DITTA ONATURA

PARMA GRAN RISERVA OLTRE 30 MESI
DITTA ONATURA

MORTADELLA FAIOLA GRAN RISERVA

CULATELLO DI ZIBELLO DOP 20 MESI

CULATELLO DOP 24 MESI

PANCETTONA 36 MESI

PROSCIUTTO PARMA 30 MESI

LONZARDO DI MAIALE PESANTE
STAGIONATO 22 MESI

SPALLA CRUDA DI MAIALE PESANTE
STAGIONATA 11 MESI

COPPA NOSTRANA 1 MESE

IL TRIONFO CULATELLO DI ZIBELLO
DOP 20 MESI

LONZARDO DI MAIALE PESANTE (LONZA
E LARDO) STAGIONATO 22 MESI

SPALLA CRUDA DI MAIALE PESANTE
STAGIONATA 15 MESI

I Taglieri

IL PROSCIUTTO DI PARMA 30 MESI (A
ZUARINA)

IASS

LA MORTADELLA FAOLA GRAN RISERVA
(A. PIER)

SPALLA CON SPEZIE NATURALI 12 MESI
(MASO STAMPROF)

PARMA-DIACENZA CULATELLO DI
ZIBELLO DOP 20 MESI (SALUMIFICIO)

SQUISITE STROLGHINO PANTTONA 2
MESI (CROCE DELIZIA)

COPPA STAGIONATA TRIONFO
CULATELLO DI ZIBELLO DOP 22 MESI
(SALUMIFICIO SQUISITO)

PROSCIUTTO DI PARMA 30 MESI
(SALUMIFICIO ZURINA)

SALAME PARMIGIANO REGGIANO 30
MESI (CAVELLO 2064)

LETRE DELIZIE CULATELLO SUPREMO
24 MESI (SQUISITO)

LONZARDO DI MAIALE PESANTE
STAGIONATO 22 MESI (BETTELLA)

LA SPALLA CRUDA DI MAIALE PESANTE
STAGIONATA OLTRE 18 MESI (CROCE
DELIZIA)

Locanda Del Culatello Menu



I PREGIATI CULATELLO SUPREMO 24 MESI (SQUISITE)

**CULATELLO DOPESI (SQUISITO)
CULZZGRAN RISERVA OLTRE 3 MESI**

I TRE ARMAGAN VERTICALE TRE DIVERSE STAGIONATURE

PARMIGIANO REGGIANO CASEIFICIO 2064 (24/36/48 MESI)

LE GRAN RISERVA LA CULAZZA GRAN RISERVA OLTRE I 30 MESI DI STAGIONATURA 200 (AZIENDA AGRICOLA BETTELLA)

IL PROSCIUTTO XXL GRAN RISERVA OLTRE I MESI DI STAGIONATURA (AZIENDA AGRICOLA BETTELLA)

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Locanda Del Culatello Menu



Locanda Del Culatello

Piazza Garibaldi, 12, 43019
Soragna PR, SORAGNA, Italy

Opening Hours:
Monday 12:00-14:00 19:40-22:00

Made with [Menu](#)

