

GOURMÉ SORAGNA

Da settembre 2007: una storia di 12 anni

Inaugurato nel 2007, Gourmè Soragna (prima Montana Gourmet) è il *concept store* con cucina di Ibis, marchio storico di Busseto - oggi parte di Italia Alimentari e del Gruppo Cremonini - conosciuto in tutto il mondo per la famosa «Cuor di Paese» e per la produzione dei più rinomati salumi italiani.

Qui potrete avere un tagliere di straordinario Culatello affettato per voi al momento oppure regalarvi una pausa shopping al market dove potrete scegliere ed acquistare le tante specialità selezionate tra i prodotti tipici del territorio. Gourmé Soragna ospita, inoltre, mostre ed eventi abbinando alla buona tavola intrattenimento e cultura.

Vi invitiamo a seguire la **nostra pagina Facebook** per essere aggiornati su iniziative e promozioni



CI PRESENTIAMO



DAVIDE TANZI
STORE MANAGER

Da maggio 2019 alla guida dello store. Chiedete a lui di accompagnarvi in cantina e vi racconterà del Culatello di Zibello e della Culatta di Busseto



SIMONE BATTISTOTTI
CHEF

La cucina è il suo regno ma spesso esce per spiegarvi le ricette (veramente) tramandate dalla nonna e come si faceva il salame in casa

*Per la lista degli **allergeni** chiedi consiglio al personale. Gli alimenti serviti in questo locale possono contenere cereali, uova, pesce, frutta secca, soia, latte, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupino, molluschi o loro derivati. Alcuni piatti possono essere surgelati.*

MENU ESTIVO

Immagina qualcosa di gustoso e leggero, qualcosa che ricordi la tua infanzia, le merende in campagna o il pranzo della domenica dai nonni

ANTIPASTI

Un momento goloso, giusto per presentarsi ed aspettare la cucina

Il taglierino goloso: salame Felino IGP e Strolghino € 5

Assaggio di Mortadella Bologna IGP «Gran Ducato» € 5

Tris di Busseto: Coppa di Parma IGP, Culatta di Busseto e Strolghino € 9

Prosciutto di Parma DOP con burrata o melone € 12

Culatello di Zibello DOP 20 mesi – Riserva speciale della Cantina Ibis di Busseto con burro Beppino Occelli € 14

Il tagliere del Salumiere: Culatello di Zibello DOP, Culatta di Busseto, Prosciutto di Parma DOP e Coppa di Parma IGP € 14

Don Jabugo, il famoso Patanegra ovvero Jamon Iberico de Bellota € 14

Tagliere cotti e arrosti: Mortadella Bologna IGP «Gran Ducato», Prosciutto Cotto Alta Qualità «Buono di Natura» e Porchetta dei Castelli Romani € 10

Tagliere Calabrese: salsiccia piccante, lardo di Suino Nero e 'Nduja piccante (salame morbido con peperoncino) € 8

PRIMI PIATTI

Ricette con ingredienti stagionali e pasta fatta a mano

Tortelli d'erbetta € 10

Nidi all'ortica con culatello e punte di asparagi € 10

Cappellacci ricotta, basilico e pomodoro € 10

Paccheri saltati con guancialetto su specchio di crema di piselli € 10

SECONDI PIATTI

Semplicità e gusto

Tartare di bovino con rucola e Parmigiano Reggiano DOP € 9

Carpaccio Punta d'Anca o Bresaola della Valtellina IGP con rucola
e petali di Parmigiano Reggiano DOP € 11

Tagliata di Picanha American Beef (origine Nebraska) alla griglia
con rucola e Parmigiano Reggiano DOP € 14

DESSERT

La tradizione fatta in casa

Sbrisolona o torta del giorno € 4

Semifreddo del Principe con savoiardi, amaretti e alchermes € 5

Frutta di stagione € 3,50

Caffè € 1 Amaro € 3

Seguici su [facebook.com/gourmesoragna/](https://www.facebook.com/gourmesoragna/)

INSALATE E CONTORNI

veloci, freschi e sempre gustosi

Desdemona 2.0: misticanza verde, rucola, olive taggiasche, Bresaola della Valtellina IGP e burratina € 10

La Rosa di Parma: rucola e misticanza verde, julienne di radicchio rosso, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e rosa di Prosciutto di Parma DOP € 10

Insalata Foscari: insalata verde, mele, pinoli, noci, radicchio e arance € 10

Caprese: pomodoro cuore di bue, burrata e basilico € 8

Insalata verde **oppure** Carciofini sott'olio € 4

Insalata mista **oppure** giardiniera sott'olio € 5

Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi «Vacche Rosse» € 6

PANINI E FOCACCE

Panino rosetta farcito a scelta con:

Mortadella Bologna IGP «Gran Ducato», Salame Felino IGP
o Prosciutto cotto Alta Qualità Nazionale € 3

Prosciutto di Parma DOP, Culatta di Busseto, Coppa di Parma IGP € 4

Culatello di Zibello DOP € 5

Focaccia farcita a scelta con:

Mortadella Bologna IGP «Gran Ducato», Salame Felino IGP
o Prosciutto cotto Alta Qualità Nazionale € 4

Prosciutto di Parma DOP, Culatta di Busseto, Coppa di Parma IGP € 5

Culatello di Zibello DOP € 6

Aggiunta di formaggi o carciofini € 0,80