

# BENVENUTI

# AL CHIOSCO DEL PARCO

# DUCALE



La nostra storia inizia nel centro storico della città nel 2015, con la nascita del daMAT Bistrot: un locale giovane e dinamico dove gustare piatti tipici della tradizione emiliana, le rivisitazioni del nostro Chef, ma soprattutto la vera pasta fresca. Tutto sempre fatto in casa.

Nel corso degli anni, il Bistrot è anche diventato un punto d'incontro nel dopo cena dei Parmigiani quando si trasforma in cocktail bar.

La volontà di sviluppare la nostra idea di partenza, un luogo unico con prodotti locali in un'atmosfera rilassante e di condivisione, ci ha portato alla ricerca di un posto storicamente caro ai Parmigiani.



La nostra storia dal 2019 continua anche qui nel pittoresco chiosco del parco Ducale, uno degli emblemi della città di Parma, con un'idea ancora più avvicente: offrire a tutti la possibilità di godersi al meglio uno dei posti più belli della città.

Siamo lieti di darvi il benvenuto al daMAT Chiosco Ducale, circondato da alberi secolari, dove speriamo di farvi scoprire e riscoprire la bellezza del cuore verde della nostra Parma.

Da quest'anno inoltre siamo felici di potervi accogliere anche alla Giovane Italia, un altro punto di riferimento storico per i parmigiani, ora a brand daMAT: eventi, djset e musica live, accompagnati dalla nostra cucina e dal nostro stile!

 Prodotti locali, tipici di Parma o del territorio

## FOCACCE

	Focaccia con salumi Salame di Felino, coppa o prosciutto cotto	5 €
	Focaccia con Culatta Taglio del Culatello stagionato con cotenna	6 €
	Focaccia Primavera Insalata, pomodori, maionese, mozzarella, prosciutto cotto	6 €
	Focaccia Vegetariana Insalata, pomodori, mozzarella, cavolo rosso	5 €
	Aggiunta Scamorza nella focaccia	+ 1 €

## TOAST

Prosciutto cotto & formaggio	3.50 €
------------------------------	--------

## INSALATE

La veggy Insalata, carota, mela, cavollo rosso	7 €
La classica Insalata, tonno, mozzarella, pomodoro, carota	8 €

## IDEE GOLOSE

Il nostro gelato è artigianale. I gusti possono variare in modo da poter proporre sempre la migliore qualità.

## GELATI

Cono 2 gusti o coppa 2 gusti	2.50 €
Cono 3 gusti o coppa 3 gusti	3.50 €
Aggiunta panna o cioccolato fuso	+ 0.50 €

## COPPE

Affogato al caffè 6.50 €  
Gelato alla crema, espresso, scaglie di cioccolato, panna montata

Coppa Spagnola 6.50 €  
Gelato alla crema, amarene Fabbri, panna montata



Coppa Sbrisolona 6.50 €  
Gelato alla crema, crumble di Sbrisolona fatta in casa, panna montata

## FRAPPE

Rivolgersi al personale per i gusti del giorno 4 €

## GRANITE

Amarena, limone, menta, fragola, anice, tamarindo, orzata, arancia 3.50 €

## CAFFETTERIA

Espresso / Deca	1.50 €	Espresso doppio	2.50 €
Caffè corretto	2.50 €	Caffè americano	1.50 €
Caffè con gelato	3 €	Caffè con panna	2 €
Caffè shakerato	3 €	Caffè shakerato con Baileys	3.50 €
Caffè d'orzo piccolo	1.50 €	Caffè d'orzo grande	2 €
Ginseng piccolo	1.50 €	Ginseng grande	2 €
Cappuccino	2 €	Cappuccino di soia	2.50 €
Cappucino deca	2.10 €	Mocaccino	2.50 €
Marocchino	2.50 €	Latte macchiato	2.50 €

Cioccolata calda	3 €	Cioccolata con panna	3.50 €
Thé assortiti, camomilla	3 €	Caffè Salentino	2.50 €
Acqua minerale 0.5 L	1.50 €		

## BIBITE



Coca Cola	3 €	Coca Cola Zero	3 €
Fanta	3 €	Red Bull	3.50 €
Lemonsoda	3 €	Tonica Schweppes	3 €
Estathé lattina Limone, pesca	3 €	Estathé brick Limone, pesca	1.70 €
Chinotto lattina	3 €	Cedrata Tassoni	3.50 €
Succhi di frutta Ace, albicocca, ananas, arancia, mirtillo, pera, pesca, pompelmo, pomodoro			3 €

## BIRRE



### SPINA

Lowenbrau piccola Hell, 20 cl	3 €	Lowenbrau media Hell, 40 cl	5 €
----------------------------------	-----	--------------------------------	-----

### BOTTIGLIA 33 CL

Corona Extra Lager, Mexico	4.50 €	Ichnusa Non filtrata, Sarda	4.50 €
-------------------------------	--------	--------------------------------	--------



Turtle Bay Session Ipa, Birrificio Argo, Parma	5.50 €		
---	--------	--	--

## VINI

Calice

Bottiglia

### BIANCHI

Friulano - Sas Ter	4 €	22 €
Cantina La Delizia - Friuli Venezia Giulia		


### ROSSI

Primitivo	4 €	20 €
Torremora, Puglia		

 Gutturnio Classico Superiore	4 €	22 €
Piacenza - Cantina di Vicobarone		

### BOLLICINE

 Lambrusco daMAT	3.50 €	12 €
Cantina Tirelli, Reggio Emilia		

 Malvasia	3.50 €	12 €
Cantina Tirelli, Reggio Emilia		

Prosecco	4 €	20 €
Tre Ville		

Trento Doc	6 €	32 €
Altemasi		

## APERITIVI

Crodino	3 €	Analcolico alla frutta	4 €
---------	-----	------------------------	-----

San Bitter rosso	3 €	Cedrata Tassoni	3.50 €
------------------	-----	-----------------	--------

Succo di pomodoro condito	4 €		
---------------------------	-----	--	--

Spritz Aperol, Campari o Hugo	5 €	Alcolico alla frutta Base: Vodka	5 €
Campari soda	3.50 €	Campari soda macchiato	4 €
Martini Bianco	4 €	Pastis Pernod Ricard	5 €
Negroni daMAT Cotto a bassa temperatura	6 €	Americano daMAT Cotto a bassa temperatura	5 €
Sbagliato daMAT Cotto a bassa temperatura	5.50 €	Bloody Mary	6 €
Moscow mule	6 €	London mule	6 €



## SELEZIONE GIN

Gin Tonic Bombay Dry Servito con Schweppes - GIN INGLESE - LONDON DRY	6 €
Gin Tonic Berto Servito con Kinley - GIN ITALIANO - LONDON DRY	7 €
Gin Tonic Tanqueray Servito con Kinley - GIN INGLESE - LONDON DRY	7 €
Gin Tonic 135 east Hyogo Servito con Kinley - GIN JAPONESE - DRY GIN - distillato di botaniche naturali giapponesi	8 €
Gin Tonic Hendricks Servito con Kinley - GIN SCOZZESE - DISTILLED GIN	9 €
Gin Tonic MARE Servito con Kinley - GIN SPAGNOLO	10 €

## LONG DRINK

Vodka Tonic Vodka Eristoff, Schweppes	6 €	Vodka Tonic Premium Grey Goose, Kinley	9 €
Vodka Lemon	6 €	Vodka Red bull	6 €
Rum Coca Cola Bacardi carta oro, Coca Cola	6 €	Whisky Coca Cola Jack Daniel's, Coca Cola	7 €
Gin Lemon Bombay Dry, Schweppes Lemon	6 €		

## DISTILLATI E DIGESTIVI

 Bargnolino: Liquore di prugne	3.50 €
 Nocino: Liquore di noci	3.50 €
Sambuca	3 €
Limoncello	3 €
Amaro del capo	3.50 €
Branca menta	3.50 €
Baileys	3.50 €
Grappa morbida o barricata	4 €
Vodka Grey Goose	8 €
Rum Diplomatico	8 €
Whiskey Laphroig	9 €

**Informativa alla clientela ai sensi del DL 109/92 e successive modifiche:**

Si avvisa la clientela che alcuni prodotti o bevande possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni e sono elencati come da Regolamento UE 1169/2011. Si invitano gli interessati a richiedere al personale in servizio ogni informazione sugli ingredienti allergeni utilizzati per i singoli piatti o bevande.

**Elenco sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze  
(Reg UE 1196/11) :**

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l)
13. Lupini
14. Molluschi