



*Parliamo di cavallo,
parliamo di Parma*

SpunTiNi

Fatti uno spuntino mentre aspetti il tuo panino!

DUE PAROLE SU DI NOI

1881 è la più antica macelleria equina d'Italia, rinata come progetto di famiglia nel 2020. La nostra missione è tramandare la tradizione del territorio con sguardo giovane. Da noi trovi solo prodotti biologici e artigianali, insieme alla **carne equina più pregiata, quella dal colore rosa**.

MENU DEGUSTAZIONE

Un percorso attraverso la storia culinaria del cavallo, raccontato in tre ricette selezionate dallo chef **15**

- ✿ Mini bun artigianale, **cavallo pesto**, filetti di acciughe del cantabrico e capperi croccanti di Pantelleria
- ✿ Mini bun artigianale, **roastbeef di cavallo**, maionese all'aglio nero e zucchine grigliate
- ✿ Mini bun artigianale, **polpetta di cavallo** al forno, maionese e cipolla caramellata

LE NOSTRE TARTAR

Classica Olio Evo Coppini e limone. Il piatto della tradizione: semplice, fresco, leggero
small **4,50** | large **6**

Segreta Ricetta di famiglia da oltre 30 anni: capperi, acciughe del Cantabrico, senape artigianale... il resto potete solo scoprirlo!
small **5,50** | large **7**

Raffinata Un'armonia delicata tra sapori forti: carciofi, pecorino sardo Dop e pepe nero
small **5,50** | large **7**

accompagnale con la **Focaccia artigianale 2,50**

LE NOSTRE POLPETTE

Delicate, cotte al forno, da esaltare con la salsa che preferisci

small 4 pz **6**
medium 6 pz **8**
large 8 pz **9,50**

Aggiungi una Salsa + 1
maionese classica o piccante
senape al miele di castagno
salsa verde

POLPETTE CARBO
cotte al forno con crema alla carbonara, scaglie di Pecorino Sardo dop e pepe nero

small 4 pz **8**
medium 6 pz **10**
large 8 pz **12**

CONTORNI

Giardiniera artigianale Cascina Pizzavacca **4,50**

Mix di verdure fresche di stagione **3,50**

Zucchine grigliate **4,50**

WRAP DEL GIORNO

La nostra carne di cavallo avvolta in una croccante tortilla
Chiedi allo staff per la ricetta del giorno! **8**

COMBO 1881

PANINO 1881 + 4 POLPETTE al forno o **TARTARE CLASSICA** small
acqua / coca cola / lambrusco / malvasia **15**

IL NOSTRO CAVALLO PESTO

Il Cavallo pesto di Parma è un piatto simbolo della tradizione locale: carne equina scelta, disossata, sgrassata e lavorata esclusivamente in Italia. La macinatura richiede dai 3 ai 4 passaggi ed è condita con sale e aromi naturali.

CAVALLO PESTO

CHURCHILL Robusto ed elegante: il nostro cavallo pesto, crema al tartufo nero, fontina DOP, funghi porcini e spinacino croccante **14,50**

1881
consigliato da noi!

Semplice e fresco: la tradizione parmigiana nel nostro cavallo pesto con maionese artigianale, insalata croccante e una spruzzata di limone **10**

CORRIDONI Il nostro cavallo pesto, salsa tartara artigianale e un tocco vivace di salsa piccante **11**

GALILEO Una rivoluzione di sapori: il nostro cavallo pesto, stracciatella di burrata, pomodorini caramellati e granella di pistacchio di Sicilia **13**

GARIBALDI Un'unione eroica di gusto: il nostro cavallo pesto, stracchino cremoso e zucchine grigliate **11**

PICASSO Il nostro cavallo pesto, stracciatella di burrata, acciughe del Cantabrico e pesto di basilico: creativo e colorato! **13,50**

D'AZEGLIO Il nostro cavallo pesto, pomodorini caramellati e scaglie di parmigiano 30 mesi: equilibrato e delicato **11,50**

NAPOLEONE Il nostro cavallo pesto, cipolla caramellata e salsa piccante: una conquista assicurata! **10**

VERDI Un'Opera di panino: il nostro cavallo pesto, crema di pistacchio di Sicilia, scaglie di pecorino sardo DOP e una nota di granella di pistacchio **13,50**

L'ALTRO MODO DI MANGIARE CAVALLO

FARNESE Roast beef all'inglese, zucchine grigliate, scaglie di parmigiano 30 mesi e un velo di maionese piccante. Un nostro classico **13,50**

DANTE **Il panino selezionato da Gambero Rosso:** polpette di cavallo al forno, maionese e un tocco di salsa piccante! **11,50**

CAVOUR Roast beef all'inglese e salsa tonnata fatta da noi: il nostro omaggio piemontese **12**

DA VINCI Roast beef all'inglese, senape al miele di castagno artigianale e cavolo cappuccio viola croccante **13**

TESLA Il toast gourmet nato da una geniale idea dello chef: prosciutto cotto di cavallo, fontina DOP, giardiniera della Cascina Pizzavacca e un velo di maionese **12**

PANCHO VILLA Burrito con tortilla, carne di cavallo cotta con un trito di verdure, fagioli neri messicani, curcuma e curry. Anche in versione piccante! **12**

LA NOSTRA PROPOSTA VEGETARIANA

SENECA Pane artigianale, rucola fresca, pomodorini caramellati, pinoli e fontina DOP **10**

PITAGORA Pane artigianale, ceci neri della Murgia, cipolla caramellata, senape al miele di castagno artigianale e insalata fresca **11**

MeatpOke

La prima Poke di carne equina d'Italia!

COME FUNZIONA?

1) SCEGLI LA DIMENSIONE DELLA TUA POKÉ



SMALL 150g **14,50**



LARGE 200g **16,50**

2) CEREALI



Scegli **1** cereale

Riso basmati
Farro integrale
Tris di quinoa

3) PROTEINE



Scegli **1** proteina

Pesto di cavallo
Straccetti **+ 1,50**
Polpette **+ 1,50**
Porzione carne **MAXI** 300g **+ 3,50**

4) GREENS & CO.

Aggiungi i tuoi green e/o formaggi



S 2 ingredienti

L 3 ingredienti

Rucola fresca
Radicchio rosso
Insalata
Datterini rossi
Spinacino croccante
Cavolo Cappuccio viola
Avocado
Zucchine grigliate
Peperonata
Olive Riviera
Capperi

Funghi porcini
Castagne
Ceci neri della murgia
Pomodorini caramellati
Cipolla caramellata
Acciughe del Cantabrico

Stracciatella di burrata
Stracchino
Parmigiano 30 M
Pecorino Sardo DOP

5) SALSE

Aggiungi **1** salsa tra le nostre artigianali!



Maionese
Senape
Senape al miele di castagno
Pesto di basilico

Crema di aceto
balsamico
Salsa verde
Maionese piccante

6) GRANELLE

Aggiungi **1** granella



Semi di sesamo
Pinoli
Noci
Capperi croccanti di Pantelleria

Crumble di lamponi
Crumble di cous cous
Pistacchio di Sicilia
Mandorle

VUOI AROMATIZZARE CON UN OLIO SPECIALE?

Azienda Coppini "Non aromatizzati, ma franti insieme!"



Limone | Basilico | Peperoncino **+ 1**

Ingredienti extra **+ 1** o **+ 1,50**

Versione vegetariana?

Chiedi allo staff al momento dell'ordine!

bEre e DOlci

... manca solo il finale perfetto!

DOLCI 1881

Minibun al burro artigianale alla Nutella **3**
Minibun al burro artigianale alla marmellata **3**

BIRRE artigianali, la nostra selezione

BIRRIFICIO ITALIANO INDIPENDENTE DAL 1996

Finisterrae 5% Italian White - blanche **6**
Tipopils 5,2% Pils - chiara **6**
Asteroid 6,6 % Ipa - ambrata **6**
Bibock 6,2% Wild Bock - rossa **6**

VINI

BOTTIGLIE

Parsutè Malvasia Agitata **12**
Rezdòra Lambrusco Igp **12**
Erbètti Gutturnio Superiore Doc **14**

BOLLICINE chiedere all'oste

AL CALICE

Parsutè Malvasia Agitata **3,50**
Rezdòra Lambrusco Igp **3,50**
Erbètti Gutturnio Superiore Doc **4**
Montepulciano Bio **4,50**
Traminer Bianco fermo **4,50**

Sangria **4,50**

per altri eventuali calici chiedere all'oste

BIBITE e ALTRO

Bio selezione Cortese:

Chinotto Cortese Bio **4**
Aranciata Cortese Bio **4**
Limonata Cortese Bio **4**
The alla Pesca Cortese Bio **4**
The al Limone Cortese Bio **4**

Acqua Naturale **1,5**
Acqua Frizzante **1,5**
Coca Cola **3,50**
Coca Cola Zero **3,50**

CAFFÉ

biologico Bonito **1,50**

Ape^r881

APERITIVO IN MACELLERIA

Tutti i Martedì, Mercoledì e Venerdì dalle 18,30 alle 20,30

Un'esperienza autentica pensata per chi cerca qualcosa di davvero distintivo, nel luogo meno prevedibile. Segui le nostre pagine per essere sempre aggiornato sugli eventi speciali!

APERTURE

Lunedì 7,30 - 14,30

~

Martedì 7,30 - 14,30 | 16,30 - 20,30

Ape^r881

dalle 18,30 alle 20,30

~

Mercoledì 7,30 - 14,30 | 16,30 - 20,30

Ape^r881

dalle 18,30 alle 20,30

~

Giovedì 7,30 - 14,30

~

Venerdì 7,30 - 14,30 | 16,30 - 20,30

Ape^r881

dalle 18,30 alle 20,30

~

Sabato 7,30 - 14,30

~

Domenica chiusi

Macelleria Equina^e Spuntineria
Via Dei Farnese 3C · 43126 Parma
+39 375 719 7470 | 0521 064 585

