

IL MENU DI CAPODANNO



SIG. _____

RITIRA IL GIORNO _____

ORE _____

NOTE _____

PRENOTATE IL MENU DI CAPODANNO PRESSO I NOSTRI PUNTI VENDITA

LA ROCCA

Via Emilio Lepido 1/C
PARMA
Tel. 0521.244381
allarocca@allarocciadromani.com

LA PROSCIUTTERIA

Strada Farini 9/C
PARMA
Tel. 0521.234188
laprosciutteria@noidaparma.it

LA VERDI

Via Garibaldi 69/A
PARMA
Tel. 0521.208100
info@laverdiparma.com

AL BORGO

Borgo Basini 4/C
PARMA
Tel. 0521.508951
info@alborgoparma.com

LA BACCANELLI

Via La Spezia 216/A
PARMA
Tel. 0521.942527
info@labaccanelli.com

LATTERIA'55

Via Cavour 16
FIDENZA
Tel. 0524.534513
roberto@agrinasciente.it



Via Montanara 27/A
PARMA
Tel. 0521.921820
ledeliziediparmasnc@gmail.it



LA PIAZZA
DEI SALUMI
Piazza Fanfulla 11
TRAVERSETOLO (PARMA)
Tel. 0521.848633
piazzaeisalumi@hotmail.it



Via Giorgione 3/L
REGGIO EMILIA
Tel. 0522.451073
lorenzo@errefood.com

www.noidaparma.it

IL MENU DI CAPODANNO DELLA NOSTRA GASTRONOMIA



“FESTEGGIAMO IL PASSAGGIO
DALL'ULTIMO AL PRIMO
CON IL NOSTRO
MENU DI CAPODANNO,
AUGURANDO
BUON ANNO A TUTTI,
DAL PRIMO ALL'ULTIMO!”

Silvano Romani

GLI ANTIPASTI

NR. PORZIONI

PATÈ DI TONNO	
PATÈ DI SALMONE	
INSALATA DI MARE	
POLIPO E PATATE	
GAMBERI OLIO E LIMONE	
ARAGOSTA IN BELLAVISTA	
COCKTAIL DI GAMBERI	
CODA DI ROSPO ALLA CATALANA	
SOUFFLÈ DI SALMONE, SALSÀ ALL'ANETO	
CARPACCIO DI PESCE SPADA	
CARPACCIO DI RICCIOLA E CAPPERI	
GAMBERONI IN CROSTA	
TORCHON DI FOIE GRAS	
FOIE GRAS D'OCA (DOMAÎNE DE MOISE)	
FOIE GRAS D'ANATRA (DOMAÎNE DE MOISE)	

LE SPECIALITÀ DELLO CHEF

FLAN DI PARMIGIANO E FUNGHI	
INSALATA RUSSA	
GALANTINA DI POLLO	
INSALATA ZINGARA	

I PRIMI PIATTI

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA CON RAGÙ DI CROSTACEI	
PAELLA DI MARE	
ZUPPA ROYALE D'ASTICE	

TIMBALLO DI RISO AL TARTUFO, CREMA DI ZUCCA

LASAGNETTA DI BUE GRASSO PIEMONTESE

I SECONDI PIATTI

DUCHESSINA DI ZUCCA

FRITTO DI BACCALÀ

ZUPPETTA DI PESCE DI PARANZA

BACCALÀ ALLA TREVISANA

SALTIMBOCCA DI PESCATRICE, SALSÀ ALLO ZENZERO

FILETTO DI RICCIOLA AL CARTOCCIO MEDITERRANEO

FILETTO DI VITELLO, FOIE GRAS, SALSÀ AL MARSALA

GUANCIALINI DI VITELLO AL BAROLO DI MONFORTE D'ALBA

BOLOGNESE DI MAIALINO AL CRUDO DI PARMA E PARMIGIANO

SALMONE ALLA MORNAY

I DOLCI

SBRISOLONA CON ZABAJONE

TORTA COMETA AL CIOCCOLATO

SEMIFREDDO AL TORRONCINO

FOCACCIA DOLCE AL PISTACCHIO

ZUPPA INGLESE

COPPETTA DI ZABAJONE E CIOCCOLATO

LE NOSTRE SELEZIONI

NR. PORZIONI

CAVIALE ADAMAS

TARTUFO BIANCO E NERO

FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

VENTRESCA DI TONNO ROSSO

MOSTARDE PER BOLLITI E FORMAGGI

BOTTARGA E CEFALO DI ORBETELLO

PESCE SPADA AFFUMICATO

TONNO AFFUMICATO

SALMONE AFFUMICATO DELLE ISOLE FAROE

BOTTARGA DI TONNO ROSSO

FUNGHI PORCINI TESTA NERA

IL CARRELLO DEI FORMAGGI

COMTÈ

BEAUFORT

CASTELMAGNO D'ALPEGGIO

TESTUN DI CAPRA AL BAROLO

BLU ALLE ERBE

CROTIN AL TARTUFO

GORGONZOLA ALLO CHAMPAGNE

TORTINO DI BRIE AL TARTUFO

FORMAGGELLA AL SALMONE

FONTINA D'ALPEGGIO

GORGONZOLA E NOCI

BAGOSS D'ALPEGGIO

BITTO STORICO

BETTELMATT D'ALPEGGIO

SU PRENOTAZIONE, TAGLIERI DI FORMAGGI ABBINATI A MOSTARDE E COTOGNATA SENAPATA AZIENDA ANDRINI.