



IL MENU DI NATALE



SIG. _____

RITIRA IL GIORNO _____

ORE _____

NOTE _____

PRENOTATE IL **MENU DI NATALE** PRESSO I NOSTRI PUNTI VENDITA

LA ROCCA

Via Emilio Lepido 1/C
PARMA
Tel. 0521.244381
allarocca@allaroccardiromani.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@agrinascente.it



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



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



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

www.noidaparma.it

IL MENU DI NATALE DELLA NOSTRA GASTRONOMIA



“ANCHE QUEST'ANNO,
CON IL NOSTRO MENU DI NATALE,
CI AUGURIAMO DI FAR RIVIVERE
SULLE VOSTRE TAVOLE
TUTTO IL CALORE E LA MAGIA
DEI GIORNI DI FESTA.
BUON NATALE!”.

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 (DOMAÏNE DE MOISE)	
FOIE GRAS D'ANATRA (DOMAÏNE 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	
GLI ANOLINI DI SILVANO ROMANI	

TORTELLI DI ZUCCA, DI ERBETTA E DI PATATE	
LASAGNETTA ALLE VERDURE	
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	
PUNTA DI VITELLO RIPIENA	
GUANCIALINI DI VITELLO AL BAROLO DI MONFORTE D'ALBA	
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 DI ORBETELLO	
PESCE SPADA AFFUMICATO	
TONNO AFFUMICATO	
CEFALO AFFUMICATO	
SALMONE AFFUMICATO DELLE ISOLE FAROE	
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.

