

IL MENU DELLE FESTE

NATALE E CAPODANNO A CASA ROMANI



Seguiteci su



SIG. _____ TEL. _____

RITIRA IL GIORNO _____

ORE _____

NOTE _____

PRENOTATE IL **MENU DELLE FESTE**
ENTRO IL 22/12/2016 IL MENÙ DI NATALE
ENTRO IL 30/12/2016 IL MENÙ DI CAPODANNO
PRESSO I NOSTRI PUNTI VENDITA

www.silvanoromaniparma.it

LA ROCCA

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

LA PROSCIUTTERIA

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

LA VERDI

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

AL BORGO

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

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



Il Mercato

Via Giorgione 3/L
REGGIO EMILIA
Tel. 0522.451073
economy.giorgione@realconet.it

GLI ANTIPASTI

NR. PORZIONI

INSALATA DI MARE	
POLPO CON PATATE	
GAMBERI OLIO E LIMONE	
COCKTAIL DI GAMBERI	
CAPELANTE IN SALSA MORNAY	
INVOLTINO SCOZZESE CON ROBIOLA E SESAMO	
INSALATA RUSSA	
PATÈ DI TONNO	
PATÈ DI SALMONE	
CARPACCIO DI PESCE SPADA	
CARPACCIO DI SALMONE	
ARAGOSTA IN BELLAVISTA	

LE SPECIALITÀ DELLO CHEF

MISTO DI MARE IN OLIO E LIMONE	
TERRINA DI SALMONE E PESCE SPADA	
BACCALÀ MANTECATO ALLA VICENTINA	
LINGOTTO DI ANATRA E FARAONA	
SFORMATINO DI PARMIGIANO CON PORCINI	

I PRIMI PIATTI

ROTOLO DI CREPES ALL'ASTICE	
PAELLA DI MARE	
SAVARIN DI 3 RISI AL RAGÙ DI VEGETALI	
LASAGNA AL RAGÙ DI FASSONA PIEMONTESE	
BOMBA DI RISO CON FONDUTINA AL PARMIGIANO (4/8/12 PZ.)	
TORTELLI D'ERBETTA, ZUCCA E PATATE	
ANOLINI DI SILVANO ROMANI	

SOLO A CAPODANNO

SPAGHETTI AL NERO CON RAGÙ DI CROSTACEI	
GRATIN DI GNOCCHETTI AI GAMBERI	

I SECONDI PIATTI

NR. PORZIONI

FRITTO DI BACCALÀ	
ZUPPETTA DI PESCE	
POLPO ALLA LUCIANA	
STECCATA DI MARE (TONNO, SALMONE, SPADA E GAMBERI)	
STORIONE IN GUAZZETTO VERDE ALL'EMILIANA	
PUNTA DI VITELLO ALLA PARMIGIANA	
BRASATO DI MANZETTA AL GUTTURNIO	
CAPPONE DISSOSSATO RIPIENO	

SOLO A CAPODANNO

LOMBATINA DI VITELLO RIPIENA	
ZAMPONE	
MARIOLA	

CONTORNI

PATATE AL GRATIN	
INSALATA VEGAN	
TRIFOLATO DI TOPINAMBUR E FUNGHI	

SOLO A CAPODANNO

LENTICCHIE	
------------	--

SALSE PER LESSI

VERDE		ROSSA		ALLE PERE	
-------	--	-------	--	-----------	--

I DOLCI

PROFITEROLES (4 PZ)	
TORTA DUCHESSA (4 PZ)	
SBRISOLONA CON ZABAJONE	
ZUPPA INGLESE (2/4 PZ)	
STELLA DI NATALE	

LE NOSTRE SELEZIONI

NR. PORZIONI

CAVIALE ADAMAS	
FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO	
VENTRESCA DI TONNO ROSSO	
BOTTARGA DI TONNO	
PESCE SPADA AFFUMICATO	
TONNO AFFUMICATO	
SASHIMI DI SALMONE AFFUMICATO	
LA REGINA DI SAN DANIELE	
FUNGHI PORCINI TESTA NERA	
TARTUFO BIANCO E NERO	
MOSTARDE E COTOGNATA PER BOLLITI E FORMAGGI	

IL TAGLIERE DEI FORMAGGI

COMTÈ	
BEAUFORT	
CASTELMAGNO D'ALPEGGIO	
GORGONZOLA ALLO CHAMPAGNE	
TORTINO DI BRIE AL TARTUFO	
FORMAGGELLA AL SALMONE	
GORGONZOLA E NOCI	
BAGOSS D'ALPEGGIO	
BITTO STORICO	
BETTELMAAT D'ALPEGGIO	
PECORINO FOSSA DELL'ABBONDANZA	
BLU DEL MONTEFELTRO FOSSA DELL'ABBONDANZA	
FORMAGGIO AFFINATO FRUTTA E GRAPPA	
FORMAGGIO AFFINATO AL BAROLO	
FORMAGGIO AFFINATO MALTO D'ORZO E WHISKY	
SELEZIONE FORMAGGI FRANCESI HERVÉ MONS	

