



Teatro Regio di Parma
domenica 31 dicembre 2017

CENA DI GALA

Parmentier di patate viola con straciatella affumicata e
olio extra vergine di oliva alla vaniglia

Parmentier of purple potatoes with smoked straciatella cheese and vanilla extra virgin olive oil

Gâteaux di spinacini con fondente di vacche rosse, croccante di cinta
e Aceto balsamico tradizionale di Modena in purezza

*Spinach gâteaux with melted vacche rosse parmesan cheese, crispy Cinta Senese pork
and traditional Modena balsamic vinegar*

Sfogliatelle ai funghi porcini con provola e pesto leggero di rughetta selvatica
Layered Italian pastry with porcini mushrooms, provola cheese and wild rocket pesto

Strangolapreti di semola bio con salamella sfumata al Marsala
radicchio DOP Trevigiano e scaglie di Parmigiano

*Bio durum wheat semolina Strangolapreti dumplings with typical pork sausage
simmered in Marsala wine, PDO Trevisano radicchio and Parmesan cheese shavings*

Guancia di manzo cotto a bassa temperatura al Sangiovese Superiore
Beef cheek braised at low temperature with Sangiovese wine

Soffice di patate al rosmarino e Parmigiano
Rosemary and Parmesan Cream of potatoes

Degustazione d'orchestra con pralineria di cioccolato finissimo
Orchestra Degustation with fine Chocolate pralines

Sweet red dream ball
Caffè e distillati
Coffee and spirits

A cura di

