



Menù III Atto - Parma Capolavori d'Arte

COLAZIONE

dalle ore 11.00 alle 15.00

Primo

Tortelli d'erbetta | Tortelli di zucca

Pasta fresca all'uovo ripiena di: ricotta vaccina, erbette | zucca, parmigiano reggiano, amaretto condita con burro fuso e Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi Riserva del Castello di Torrechiara.

Secondo

Sinfonia di Salumi e Scaglie di Parmigiano Reggiano

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi Ponte Romano DOP, Salame Felino IGP F.lli Boschi, Culatello salumificio F.lli Canetti, Coppa di Parma salumificio Orlandini, Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi Riserva del Castello di Torrechiara

Picaia

Punta d'anca di vitello al forno, farcita con uova, Parmigiano Reggiano, pane, erbe aromatiche

Dolce

Composta di frutta e gelato

Insalata di frutta di stagione con la sua riduzione e gelato alla crema.

Tortelli dolci

Biscotti di pasta frolla ripieni di marmellata di prugne

€ 20,00

1 *Primo* + 1 *Secondo* + 1 *Dolce*; coperto e bevande escluse
Speciali menù a richiesta per i vegetariani e per i più piccoli

MERENDA

dalle ore 16.00 alle 18.30

Dolci

Degustazione di dolci parmigiani

Torta sbrisolona con semifreddo allo zabaione; Torta della Duchessa; Tortelli dolci.

Bevande

Selezione di tea e infusi

Caffetteria

Bevande calde e fredde

Estratto di frutta di stagione

€ 10,00

1 *Dolce* + 1 *Bevanda*, a scelta + Acqua 50cl; coperto escluso

APERITIVO

dalle 17.00 alle 19.30

Bollicine

Calice Brut

Desdemona Cantine Ceci

Calice Lambrusco

Otello Cantine Ceci

Stuzzichini

Grissini al crudo di Parma e Scaglie di Parmigiano Reggiano

Prosciutto di Parma stagionatura 24 Mesi Ponte Romano, Parmigiano Reggiano stagionatura 24 mesi riserva del Castello di Torrechiara

Extra

Snacks & chips

€ 10,00

1 *Bollicina* + 1 *Stuzzichino*; *Extra* offerti