



Menù I Atto - La musica nel sangue: l'Opera, Verdi, Toscanini

COLAZIONE

dalle ore 11.00 alle 15.00

<i>Primo</i>	Gnocchetti alla Giuseppe Verdi Gnocchi di patate, con asparagi, funghi champignon, culatello
<i>Secondo</i>	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
<i>Dolce</i>	Zuppa inglese Dolce al cucchiaio a base di crema alla vaniglia e al cioccolato e pan di spagna imbevuto con alchermes Tortelli dolci Biscotti di pasta frolla ripieni di marmellata di prugne
€ 20,00	1 <i>Primo</i> + 1 <i>Secondo</i> + 1 <i>Dolce</i> , a scelta; coperto e bevande escluse Speciali menù a richiesta per vegetariani e per i più piccoli

MERENDA

dalle ore 16.00 alle 18.30

<i>Dolci</i>	Torta sbrisolona con semifreddo allo zabaione Torta friabile a base di mandorle Pentagramma al cioccolato Selezione di cioccolatini Zuppa inglese Dolce al cucchiaio a base di crema alla vaniglia e al cioccolato e pan di spagna imbevuto con alchermes
<i>Bevande</i>	Selezione di tea e infusi Caffetteria Bevande calde e fredde Estratto di frutta di stagione
€ 10,00	1 <i>Dolce</i> + 1 <i>Bevanda</i> , a scelta + Acqua 50cl; coperto escluso

APERITIVO

dalle 17.00 alle 19.30

<i>Bollincine</i>	Calice Brut Desdemona Cantine Ceci
<i>Stuzzichini</i>	Calice Lambrusco Otello Cantine Ceci 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
<i>Extra</i>	Snacks & chips
€ 10,00	1 <i>Bollicina</i> + 1 <i>Stuzzichino</i> ; <i>Extra</i> offerti