



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, erbe | 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
- 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
- € 25,00 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 Prosecco Brut**
Valdobbiadene DOCG.
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