



Teatro Regio di Parma
domenica 31 dicembre 2017

CENA DI GALA

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

Parmentier of purple potatoes with smoked stracciatella 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

