



Teatro Regio di Parma
sabato 31 dicembre 2016

CENA DI GALA

Bottoncini di Polenta con specchio di Porcini,
granella di Patate vitellote e Note di resina
Polenta with Porcini mushrooms, purple potato grains, resin flavour

Tosone di Parmigiano in crosta di Crudo di Parma
con Sviolinata di Sedano di Rapa e alpeggio di Luppolo
Parmigiano Reggiano tosone in crust with Parma Ham with celeriac and hops



Rosettine di Ricotta alle Erbette, profumata
con vetrini di Salvia e Crumble di Parmigiano
Pasta filled with ricotta cheese and herbs, with sage and Parmigiano Reggiano crumble

Savarin di Carnaroli con Zucca delicata,
sfere di Balsamico al Castagno e spirale di Pancetta pepata
Rice savarin with pumpkin, balsamic vinegar with chestnut flavour and pepper pancetta rolls

Filettino di Vitello a cottura lenta con composizione armonica
e anelli di Porro croccanti dorati al mais
Veal fillet with lavender and crispy leek rings with corn



Degustazione d'Orchestra con piccola pasticceria
e Pralineria di Cioccolato finissimo
Pastries and chocolate pralines

Parfait alla Castagna con caduta di Fondente allo Zenzero
e zeste d'Arancio candito
Chestnut parfait with ginger chocolate and candied orange



Caffè e Distillati
Coffee and spirits



Vini delle Cantine Ceci
Cantine Ceci Wines

Con il sostegno di



A cura di



