

DAMEDEO

R I S T O R A N T E

Una cucina fatta di ricette antiche,
di tempi lunghi e materie prime
accuratamente selezionate e rigorosamente servite
“come una volta”.

Dove si celebra l'autentica tradizione
enogastronomica di Modena.

Antipasti

Antipasto misto Damedeo

(Prosciutto di Parma D.O.P., Mortadella, Salame nostrano, Erbazzone Reggiano, Insalatina di funghi e sedano con scaglie di Parmigiano Reggiano, Insalata di pollo in crema di maionese fatta in casa, Verdure sottolio e sottaceto, Ciccioli frolli, Gnocco fritto)

Salumi misti D.O.P. con tigelle e lardo di Colonnata

(Prosciutto di Parma, Mortadella, Salame, Coppa)

Prosciutto di Parma D.O.P.

Culatello di Zibello D.O.P.

con mostarda di pere, pane caldo e riccioli di burro

Insalatina di funghi e sedano
con scaglie di Parmigiano Reggiano

Insalata di pollo
in crema di maionese fatta in casa

Erbazzone Reggiano

(torta salata a base di bietole, parmigiano e cipolla)

Burratina

Minestre

Tortellini in brodo

Passatelli in brodo

Quadrucci in brodo

Zuppa di verdure

Vellutata di stagione con crostini

Primi Piatti

Spugnolata Damedeo

Lasagne verdi alla bolognese

Ravioli alle erbe in crema di parmigiano

Ravioli di zucca, burro e timo

Tortelloni di ricotta e spinaci, burro e salvia

Tagliatelle gialle al ragù

Tagliatelle verdi al ragù di prosciutto

Risotto alla parmigiana *(tempo di cottura 15 minuti)*

Gnocchi di patate, gorgonzola, noci e pancetta croccante

Il Carrello

dei Bolliti...

Prosciutto affumicato, guanciale di manzo, lingua, coda e testina di vitello, cotechino, zampone, cappello del prete, gallina, polpettone (*uova, parmigiano, prezzemolo, aglio e pane grattugiato*)

... e degli Arrosti

Fesa di vitello, lombo di maiale al latte, arista di maiale al lambrusco

in accompagnamento alle carni:
salsa verde, salsa gialla e mostarda di frutta

Selezione di carni alla brace

Tagliata di Manzo
aromatizzata al sale grosso e rosmarino

Costine di maiale

Lo spiedone
(picaña, salsiccia, controfiletto, verdure)

Galletto ruspante speziato

Secondi piatti

Filetto di manzo all'aceto balsamico di Modena

Cotoletta di vitello alla bolognese
con prosciutto crudo e parmigiano (*min. 2 persone*)

Tartare di Manzo

Baccalà fritto in padella
con salsa di sambuco e dragoncello

Degustazione di formaggi D.O.P. con miele e confetture

Contorni

Fagioloni con le cotiche

Patate in padella

Purè di patate

Verdure di stagione alla griglia

Spinaci burro e parmigiano

Ortaggi crudi di stagione in pinzimonio

Insalata verde

Insalata mista (*misticanza, carote alla julienne, pomodori*)



il Carrello dei Dolci

Budino al cacao

Zuppa inglese

Crème caramel

Semifreddo all'anice

Torta di riso

Panna cotta al caramello

Pera sciropata all'arancia

Zabaione

Tiramisù al caffè

Piatto misto di dolci

Tagliata di frutta mista di stagione

Il digestivo di Nonna Silvana

Acqua lt. 0,75

Caffè

Servizio

*NEI NOSTRI ALIMENTI POSSONO ESSERE PRESENTI I SEGUENTI INGREDIENTI
CLASSIFICATI SECONDO Allegato III bis (Direttiva 2003/89/CE e ss. mm.)
ALLERGENI.*

*IN CASO DI ALLERGIE, SIETE PREGATI DI COMUNICARLO
AL PERSONALE PER MAGGIORI INFORMAZIONI*

*Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, Crostacei e prodotti derivati, Uova e prodotti derivati, Pesce e prodotti derivati, Arachidi e prodotti derivati, Soia e prodotti derivati, Latte e prodotti derivati (compreso lattosio), Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, Sedano e prodotti derivati, Senape e prodotti derivati, Semi di sesamo e prodotti derivati
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2
Lupino e prodotti a base di lupino*, Molluschi e prodotti a base di mollusco**

**Prodotti introdotti da Direttiva 2006/142, recepita a livello nazionale con D.Lgs. 178/2007.*

*IN BASE ALLA STAGIONE E ALLA DISPONIBILITÀ DEI FORNITORI
ALCUNI INGREDIENTI POSSONO ESSERE SURGELATI.
IN CASO DI ALLERGIE CHIEDERE CHIARIMENTI AL PERSONALE DI SALA.*