

# 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

*(Prosciutto di Parma, Mortadella, Salame, Coppa)*

Prosciutto di Parma D.O.P.

Culatello di Zibello D.O.P.

con mostarda di frutta, 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 con misticanza,  
olive taggiasche e pomodorini confit

## ***Primi Piatti***

Tortellini in brodo di cappone

Passatelli in brodo

Zuppa di verdure

Spugnatata Damedeo

*(lasagna gialla ripiena di carne di vitello, besciamella e funghi spugnole)*

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

Gramigna alla salsiccia

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, cosciotto di maialino da latte

in accompagnamento alle carni:

salsa verde, salsa gialla e mostarda di frutta

## **Secondi piatti**

Tagliata di Manzo

aromatizzata al sale grosso e rosmarino

Filetto di manzo all'aceto balsamico di Modena

Cotoletta di vitello alla milanese (*min. 2 persone*)

Tartare di Manzo

Lo spiedone

(picaña, salsiccia, controfiletto, verdure)

Galletto ruspante speziato

Baccalà fritto in padella con salsa di sambuco

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

## **Contorni**

Patate arrosto

Purè di patate

Verdure alla griglia (*melanzane, zucchine, belga e radicchio*)

Spinaci burro e parmigiano

Insalata verde

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



## *il Carrello dei Dolci*

Zuppa inglese  
Crème caramel  
Panna cotta al caramello  
Tiramisù al caffè  
Pera scioppata all'arancia  
Zabaione  
Dolce del giorno  
Torta dello chef  
Tagliata di frutta di stagione

Piatto misto di dolci

Il digestivo di Nonna Silvana  
*(infuso alcolico caldo di erbe aromatiche)*

Acqua lt. 0,75  
Bibite  
Amari e liquori  
Calice di vino  
Calice di passito

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.*