

DAMEDEO
R I S T O R A N T E

Chef Tumminia

*L'amore è come la buona cucina
le cose speciali nascono sempre
da ingredienti semplici,
ma sono rese magiche dalla fantasia...*

I SALUMI

ANTIPASTO DAMEDEO

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi DOP, salame di Felino IGP, pancetta piacentina DOP, ciccioli frolli, insalata di pollo con salsa maionese fatta in casa, verdure sott'olio, gnocco fritto

CULATELLO DI ZIBELLO DOP

Culatello di Zibello DOP del Salumificio Rossi, giardiniera di verdure in agrodolce, gnocco ingrassato

LA FAVOLA

Mortadella del Salumificio Palmieri insaccata e cotta in cotenna naturale, cucita a mano, squacquerone DOP, peperoni in agrodolce, pistacchi, piada dello Chef

IL NORCINO

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi DOP, coppa di Parma IGP, salame di Felino, mortadella Favola, ciccioli del Salumificio Franceschini, crescentine integrali

GLI ANTIPASTI

BON BON DI PARMIGIANO REGGIANO

Vellutata di topinambur, mandorla

FLAN DI ZUCCA

Fonduta di Parmigiano reggiano, amaretto, Aceto Balsamico di Modena IGP

BATTUTA DI VITELLONE

Chips di riso qualità Carnaroli, mousse di ricotta, sedano caramellato, salsa teriyaki

FRITTELLE DI BACCALÀ

Chutney di mango e peperoni e riduzione di Aceto Balsamico di Modena IGP e miele

PRIMI PIATTI

TORTELLINO DEL DITO MIGNOLO

In brodo buono di cappone

PASSATELLI

In brodo

SPUGNOLATA DAMEDEO

Lasagna gialla al ragù bianco di vitello, funghi spugnole

LASAGNE VERDI

Al ragù della tradizione modenese

RAVIOLI ALLE ERBETTE

Datterino rosso al basilico, pancetta croccante

TORTELLINO FIOR DI RICOTTA E SPINACI

Burro fuso, timo

TAGLIATELLA DI SFOGLIA GIALLA DOPPIO TUORLO

Al ragù della tradizione modenese

TAGLIATELLA DI SFOGLIA VERDE

Culatello di Zibello DOP, zucchine trifolate

GRAMIGNA ARTIGIANALE ALL'UOVO

Ragù di salsiccia

CHICCHE DI PASSATELLO

Ragù bianco di cortile, rosmarino, anacardo

RISO CARNAROLI AL PARMIGIANO REGGIANO DOP

Cotechino di Modena IGP, zabaione salato, Aceto Balsamico di Modena IGP

VELLUTATA TIEPIDA DI PATATE ALLO ZAFFERANO

Crostini, prezzemolo

IL CARRELLO

DISPONIBILE SOLO A CENA

DEI BOLLITI

Prosciutto affumicato, guancia di manzo, lingua, coda e testina di vitello, cotechino, zampone, cappello del prete, gallina

DEGLI ARROSTI

Fesa di vitello, lombo di maiale al latte, arista di maiale al Lambrusco, cosciotto di maialino da latte, coppa di maiale

IN ACCOMPAGNAMENTO ALLE CARNI:

salsa verde, salsa gialla e mostarda di frutta

SECONDI PIATTI

FILETTO DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Aceto Balsamico di Modena IGP, cipolline di Boretto

TAGLIATA DI ANGUS ALLA GRIGLIA *Controfiletto di Angus con sale dolce di Cervia, rosmarino*

BOLLITO MISTO *(DISPONIBILE SOLO A PRANZO)*

ARROSTO MISTO *(DISPONIBILE SOLO A PRANZO)*

POLPETTA E PISELLO *Polpette di vitello, piselli in umido*

GALLETTO RUSPANTE SPEZIATO *Cavolfiore gratinato*

FORMAGGI IN DEGUSTAZIONE *Selezione di formaggi DOP, miele e confetture*

CONTORNI

PATATE ARROSTO

Sale dolce di Cervia, rosmarino

PURÈ DI PATATE

Patate "La Cabrette", burro e noce moscata

VERDURE ALLA GRIGLIA

Melanzane, zucchine, indivia belga, radicchio

SPINACI BURRO E PARMIGIANO REGGIANO DOP

INSALATA VERDE

INSALATA MISTA

Insalata verde, carote alla julienne, pomodori

CARRELLO DEI DOLCI

ZUPPA INGLESE

CRÈME CAMEL

PANNA COTTA AL CAMELLO

PERA SCIROPATA ALL'ARANCIA

ZABAIONE

TIRAMISÙ AL CAFFÈ

TORTA DELLO CHEF

TAGLIATA DI FRUTTA MISTA DI STAGIONE

PIATTO MISTO DI DOLCI

BIBITE

ACQUA LT. 0,75

BIBITE

BIRRA PICCOLA

BIRRA MEDIA

BIRRA GRANDE

CALICE DI VINO

CALICE DI PASSITO

CAFFETTERIA E DIGESTIVI

CAFFÈ

IL DIGESTIVO DI NONNA SILVANA

Infuso alcolico caldo di erbe aromatiche

AMARI E LIQUORI

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.*