

# I CALICI DELLE FESTE

La scelta è ampia e la selezione può variare da una bottega all'altra; tuttavia, mi piacerebbe fornirvi una **indicazione per tipologia**, lasciandovi poi spaziare all'interno delle varie etichette presenti nelle mie gastronomie.

*Silvano Romani*

## BOLLE

**MALVASIA – CAMILLO DONATI** 12,50  
Malvasia ancestrale, artigianale e naturale, rifermentata in bottiglia.  
Aperitivo, perfetta con i Tortelli.

**SPUMANTE CHRISTIAN BELLEI BRUT - CANTINA DELLA VOLTA** 23,80  
Vecchie vigne di Sorbara vinificate in bianco. Presa di spuma 36 mesi.  
Sorpriendente con gli antipasti di mare.

**TRENTO BRUT – REVI** 19,80  
Chardonnay fresco, leggero, minerale, dalle montagne trentine.  
Da tutto pasto.

**CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT – DECOTTE** 33,50  
Esclusiva Romani, base Pinot Noir da Grand Cru.  
Versatile, dall'antipasto al dolce.

## LAMBRUSCO

**BOCANEGRA - OINOE** 9,50  
Maestri e Ancellotta, scuro, asciutto, brioso.  
Per salumi, primi e carni della tradizione locale.

**SETTEFILARI – ALJANO** 8,90  
Assemblaggio di sette varietà differenti.  
Brioso e goloso: per salumi, primi classici e bolliti.

**RISERVA DEL FONDATORE – CHIARLI** 7,90  
Una sorta di Grand Cru di Sorbara: chiaro, fresco, affilato.  
Salumi e cotechino, ma anche crostacei.

## BIANCHI

**SOAVE – MONTESEI** 8,90  
Soave artigianale, fresco, secco, minerale.  
Perfetto per tutti i piatti base vegetale o pesce bianco.

**VERMENTINO GROPPOLO – IL MONTICELLO** 12,50  
Tra Tirreno e Apuane. Intenso, equilibrato, trasversale.  
Per pesci e carni bianche.

**ACQUAPAZZA - PODERE PAVOLINI** 12,90  
Malvasia minerale, iodata, verticale e freschissima.  
Uno chablis emiliano, ottimo con i primi o i secondi di mare.

## ROSSI

**BARBARESCO BASARIN – ADRIANO** 26,80  
Suntuoso Nebbiolo artigianale. Per i grandi secondi di carne.

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SORRIDI – PINTO** 11,90  
Micro produzione naturale di sole 1.700 bottiglie.  
Un incanto di frutta fiori e spezie, perfetto con bolliti.

**CHIANTI CLASSICO – IL POGGIOLINO** 12,50  
Da bellissime vigne terrazzate in Val di Pesa. Vino artigiano succoso e croccante. Per carni rosse.

## DOLCI

**MOSCATO – LAMORETTI** 10,80  
Poco alcol, dolce naturale, bolla fine, vino della festa.  
Lievitati, torroni, torte soffici, dolci al cucchiaino.

**VINO DEL VOLTA - LA STOPPA** 24,80  
Sovramaturazione, appassimento, botte. Intenso, ricco, profondo, naturale.  
Prezioso oro nel bicchiere, da gustare con una fetta di panettone.

## PRENOTAZIONI

### Menu' di Natale

ENTRO IL 20/12/24

### Menu' di Capodanno

ENTRO 29/12/24

Per potervi garantire l'assortimento completo di tutto il menù, vi consigliamo di anticipare i vostri ordini: lavoriamo per assicurarvi la massima freschezza e qualità ed alcuni piatti potrebbero esaurirsi prima del previsto.

CONSEGNA ANCHE A DOMICILIO

NOME \_\_\_\_\_

COGNOME \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_

MENU' DI NATALE  MENU' DI CAPODANNO

RITIRA IL GIORNO \_\_\_\_\_ MATT.  POM.

NOTE \_\_\_\_\_

### LA ROCCA

Via Emilio Lepido 1/C  
PARMA  
Tel. 0521.244381  
whatsapp: 334 6479058  
larocca@silvanoromaniparma.it

### BACCANELLI

Via La Spezia 216/A  
PARMA  
Tel. 0521.942527  
whatsapp: 331 6141604  
baccanelli@silvanoromaniparma.it

### LA VERDI

Strada Garibaldi 69/A  
PARMA  
Tel. 0521.208100  
whatsapp: 380 1010900  
info@laverdiparma.com

### LATTERIA'55

Via Cavour 16  
FIDENZA  
Tel. e whatsapp: 0524.534513  
latteria55@silvanoromaniparma.it

### LA PROSCIUTTERIA

Strada Farini 9/C  
PARMA  
Tel. 0521.234188  
whatsapp: 335 1940535  
laproscurterria@silvanoromaniparma.it

silvanoromaniparma.it



# IL MENU' DELLE FESTE DI CASA ROMANI 2024

Seguici su





**Scrivi, per ogni piatto,  
il numero di porzioni che vuoi ordinare.  
Troverai a fianco un peso indicativo  
per ogni singola portata, a persona.**

ANTIPASTI	€	porzione indicativa	nr. porzioni o pezzi
INSALATA DI MARE	4,98 / hg	2 hg	
POLPO E PATATE	4,69 / hg	2 hg	
GAMBERONI OLIO E LIMONE	5,38 / hg	2 / 2,5 hg	
COCKTAIL DI GAMBERI	4,28 / hg	2,5 hg	
GAMBERI IN SALSA TARTARA	4,39 / hg	1,5 hg	
ALICI MARINATE	4,35 / hg	1 hg	
SALMONE MARINATO	5,98 / hg	1 hg	
CARPACCIO DI PESCE SPADA	6,29 / hg	1 hg	
CAPESANTE GRATINATE ALLA FRANCESE	4,29 / hg	al pz	
PATÈ DI SALMONE	5,20 / hg	al pz	
PATÈ DI TONNO	4,18 / hg	al pz	
BACCALÀ MANTECATO	3,95 / hg	2 hg	
ARAGOSTA IN BELLAVISTA	39,50 / pz	al pz	
QUICHE DI PATATE E SALMONE AFFUMICATO	2,98 / hg	al pz	
INSALATA RUSSA	1,85 / hg	2,5 hg	

### PRIMI DI MARE

PAELLA DI MARE	2,75 / hg	3,5 hg	
CREPES ALL'ASTICE	3,80 / hg	3 hg	
CALAMARATA AI FRUTTI DI MARE	2,39 / hg	3 hg	

PRIMI DI TERRA	€	porzione indicativa	nr. porzioni o pezzi		
LASAGNE DI CASA ROMANI	1,88 / hg	3 hg			
BOMBA DI RISO AL RAGU' D'ANATRA (2 KG, 8 porzioni)	2,58 / hg	3,5 hg			
GIRELLE CON SPINACI, RICOTTA E FUNGHI AL RAGÙ GENOVESE	2,89 / hg	3 hg			
ANOLINI DI SILVANO ROMANI DI STRACOTTO O FORMAGGIO	3,78 / hg	1,5 / 2 hg	stracotto	formaggio	
TORTELLI DI ERBETTA, ZUCCA O PATATE	0,50 / pz	10 pz	erbetta	zucca	patate
BRODO CONGELATO (1 LT. ca)	6,90 / kg	al pz			

### SECONDI DI MARE

FRITTO DI BACCALA'	3,38 / hg	al pz			
SPIEDINI DI GAMBERI	5,98 / hg	al pz			
BACCALA' ALLA LIVORNESE	3,18 / hg	2,5 hg			
SEPIOLINE IN UMIDO	3,25 / hg	2,5 hg			
ZUPPA DI PESCE	3,79 / hg	3 hg			
FILETTO DI RICCIOLA AL FORNO	5,58 / hg	2 / 2,5 hg			
SALMONE IN Crosta	4,78 / hg	2,5 hg			
SALSA MORNAY	1,89 / hg	1,5 hg			

### SECONDI DI TERRA

PUNTA DI VITELLO RIPIENA ALLA PARMIGIANA	3,95 / hg	2,5 / 3 hg			
BRASATO DI MANZO	3,78 / hg	2,5 / 3 hg			
ROSA DI PARMA	7,90 / hg	2 hg			
DUCHESSA DI PARMA	3,28 / hg	2,5 hg			

### CARRELLO dei BOLLITI

BOLLITI MISTI	3,38 / hg	2,5 / 3 hg			
PALETTA DI MANZO	3,98 / hg	2 hg			
LINGUA DI MANZO	3,98 / hg	1,5 / 2 hg			
MARIOLA DI COTECHINO SELEZIONE SILVANO ROMANI	2,98 / hg	2 hg			
ZAMPONE SELEZIONE SILVANO ROMANI	2,99 / hg	2 hg			
RIPIENO PER BOLLITI	2,39 / hg	2 hg			
SALSA ROSSA, SALSA VERDE O SALSA AGRODOLCE	1,95 / hg	1,5 hg	rossa	verde	agrod.

CONTORNI	€	porzione indicativa	
LENTICCHIE	1,99 / hg	2 hg	
SACRAO ALLA PARMIGIANA	1,55 / hg	1,5 hg	
PURE' DI PATATE	1,45 / hg	2 hg	
PATATE AL FORNO	1,58 / hg	2 hg	
CAPONATINA ALLA PALERMITANA	1,98 / hg	2 hg	
CAVOLETTI E CHAMPIGNON	3,69 / hg	2 hg	

### NOSTRE SELEZIONI

	hg o pezzi		
BURRO DI NORMANDIA	2,68 / hg	-	
CAVIALE BLACK ADAMAS 10g <input type="checkbox"/> 30g <input type="checkbox"/> 50g <input type="checkbox"/>	21/52/88 € al pezzo	al pz	
CAVIALE BELUGA IRANIANO	su richiesta	-	
FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO	12,80 / hg	-	
VENTRESCA DI TONNO	8,50 / hg	-	
SALMONE SCOZZESE ISOLE ORCADI	12,90 / hg	-	
SALMONE CANADESE SELVAGGIO RED KING	34,80 / hg	-	
REGINA DI SAN DANIELE	9,80 / hg	-	
TERRINA DI FEGATO D'OCA	su richiesta	-	
TARTUFO BIANCO <input type="checkbox"/> NERO <input type="checkbox"/>	su richiesta	-	

### DOLCI

			nr. porzioni
ZUPPA INGLESE (4 porzioni)	2,58 / hg	al pz	4 <input type="checkbox"/>
TIRAMISU' (4 porzioni)	2,68 / hg	al pz	4 <input type="checkbox"/>
SBRISOLONA	2,68 / hg	-	
ZABAIONE	2,18 / hg	-	
ZUCCOTTO al cioccolato Valrhona	2,85 / hg	al pz	4 <input type="checkbox"/>

**VASTO ASSORTIMENTO DI PANETTONI ARTIGIANALI da 20,00€**

### TAGLIERE DI FORMAGGI

Selezione dei migliori formaggi italiani di alpeggio, formaggi affinati, aromatizzati, ubriachi e formaggi francesi.

TAGLIERE PER N. \_\_\_\_\_ PERSONE