



Nonna Emilia

Moderna Trattoria

CENE
NATALIZIE
2023

Nonna Emilia

Moderna Trattoria

MENU' 1

€35

ANTIPASTO

ANTIPASTO DELLA NONNA SERVITO CON GNOCCO FRITTO ARTIGIANALE

CRUDO DI PARMA 24 MESI - MORTADELLA "LA FAVOLA" GRAN RISERVA - COPPA PIACENTINA
PANCETTA EMILIANA A LUNGA STAGIONATURA - SALAME DI FELINO IGP

TRIS DI PRIMI

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

RAVIOLI SALSICCIA E BUFALA CON BURRO, SALVIA E PANCETTA CROCCANTE
PIASAREI E FASO' DELLA NONNA

DESSERT

PANETTONE TRADIZIONALE E PANDORO CON CREME NATALIZIE
CALICE DI SPUMANTE

BEVANDE

VINO IN BOTTIGLIA "SELEZIONE NONNA EMILIA"
ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA
CAFFÈ ESPRESSO
AMARO, MIRTO E LIMONCELLO DELLA CASA



Nonna Emilia

Moderna Trattoria

MENU' 2

€35

ANTIPASTO

ANTIPASTO DELLA NONNA SERVITO CON GNOCCO FRITTO ARTIGIANALE
CRUDO DI PARMA 24 MESI - MORTADELLA "LA FAVOLA" GRAN RISERVA - COPPA PIACENTINA
PANCETTA EMILIANA A LUNGA STAGIONATURA - SALAME DI FELINO IGP

PIATTO UNICO

OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE COTTO A BASSA TEMPERATURA
SERVITO CON RISOTTO CARNAROLI ALLO ZAFFERANO

DESSERT

PANETTONE TRADIZIONALE E PANDORO CON CREME NATALIZIE
CALICE DI SPUMANTE

BEVANDE

VINO IN BOTTIGLIA "SELEZIONE NONNA EMILIA"
ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA
CAFFÈ ESPRESSO
AMARO, MIRTO E LIMONCELLO DELLA CASA



Nonna Emilia

Moderna Trattoria

MENU' 3

€40

ANTIPASTI

ANTIPASTO DELLA NONNA SERVITO CON GNOCCO FRITTO ARTIGIANALE
CRUDO DI PARMA 24 MESI - MORTADELLA "LA FAVOLA" GRAN RISERVA - COPPA PIACENTINA
PANCETTA EMILIANA A LUNGA STAGIONATURA - SALAME DI FELINO IGP

BIS DI PRIMI

LASAGNE ALLA BOLOGNESE
RISOTTO CARNAROLI CON VERDURINE E SQUACQUERONE ROMAGNOLO

SECONDO PIATTO

FILETTO DI MAIALINO BARDATO CON PANCETTA IN SALSA DI SENAPE AL MIELE

DESSERT

PANETTONE TRADIZIONALE E PANDORO CON CREME NATALIZIE
CALICE DI SPUMANTE

BEVANDE

VINO IN BOTTIGLIA "SELEZIONE NONNA EMILIA"
ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA
CAFFÈ ESPRESSO
AMARO, MIRTO E LIMONCELLO DELLA CASA



Nonna Emilia

Moderna Trattoria

MENU' 4

€40

ANTIPASTI

ANTIPASTO DELLA NONNA SERVITO CON GNOCCO FRITTO ARTIGIANALE
CRUDO DI PARMA 24 MESI - MORTADELLA "LA FAVOLA" GRAN RISERVA - COPPA PIACENTINA
PANCETTA EMILIANA A LUNGA STAGIONATURA - SALAME DI FELINO IGP

BIS DI PRIMI

LASAGNE ALLA BOLOGNESE
RISOTTO CARNAROLI CON VERDURINE E SQUACQUERONE ROMAGNOLO

SECONDO PIATTO

SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITA CON TIGELLE E SALSINE FATTE IN CASA
PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI - SQUACQUERONE ROMAGNOLO
GORGONZOLA DOP - PECORINO DELL'APPENNINO
CIPOLLE ROSSE CAMELATE AL BALSAMICO DI MODENA - CONFETTURA DI PEPERONI
MIELE AL PEPERONCINO - PESTO MODENESE (LARDO NOSTRANO, SALVIA, AGLIO E ROSMARINO)

DESSERT

PANETTONE TRADIZIONALE E PANDORO CON CREME NATALIZIE
CALICE DI SPUMANTE

BEVANDE

VINO IN BOTTIGLIA "SELEZIONE NONNA EMILIA"
ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA
CAFFÈ ESPRESSO
AMARO, MIRTO E LIMONCELLO DELLA CASA



Nonna Emilia

Moderna Trattoria

MENU' 5

€45

ANTIPASTI

GRAN TAGLIERE DI SALUMI EMILIANI E SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITO CON GNOCCO FRITTO E TIGELLE ARTIGIANALI

CRUDO DI PARMA 24 MESI - MORTADELLA "LA FAVOLA" GRAN RISERVA - COPPA PIACENTINA
PANCETTA EMILIANA A LUNGA STAGIONATURA - SALAME DI FELINO IGP
PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI - SQUACQUERONE ROMAGNOLO
GORGONZOLA DOP - PECORINO DELL'APPENNINO

TRIS DI PRIMI

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

**RAVIOLI SALSICCIA E BUFALA CON BURRO, SALVIA E PANCETTA CROCCANTE
PIASAREI E FASO' DELLA NONNA**

SECONDO PIATTO

ROSA DI PARMA

ARROSTO DI FILETTO DI MANZO COTTO A BASSA TEMPERATURA RIPIENO DI CRUDO DI PARMA
DOP E PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI SERVITO CON SALSA AL SANGIOVESE RISERVA

DESSERT

**PANETTONE TRADIZIONALE E PANDORO CON CREME NATALIZIE
CALICE DI SPUMANTE**

BEVANDE

**VINO IN BOTTIGLIA "SELEZIONE NONNA EMILIA"
ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA
CAFFÈ ESPRESSO
AMARO, MIRTO E LIMONCELLO DELLA CASA**



Nonna Emilia

Moderna Trattoria

INFO E SPECIFICHE

VINO IN BOTTIGLIA – 1 BOTTIGLIA OGNI 3 PAX

ACQUA MINERALE – 1 BOTTIGLIA OGNI 2 PAX

SPUMANTE – 1 BOTTIGLIA OGNI 6 PAX

TUTTI I PREZZI SI INTENDONO PANE FRESCO, COPERTO, SERVIZIO E IVA INCLUSI.

PREZZI VALIDI PER GRUPPI DI MINIMO 10 PERSONE

UN MENU' PER TUTTO IL TAVOLO

POSSIBILITA' DI ALTERNATIVE VEGETARIANE E SENZA GLUTINE

A DISPOSIZIONE UNA SALETTA PRIVATA CHE OSPITA FINO 25/27 PERSONE

OCCUPAZIONE MINIMA 21 PERSONE

PER ULTERIORI INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:

TELEFONO: 02-5275176 - WHATSAPP: 379-1491002

EMAIL: INFO@NONNAEMILIA.IT - WWW.NONNAEMILIA.IT

**E' POSSIBILE MODIFICARE, INTEGRARE O CREARE MENU' AD HOC
A SECONDA DELLE ESIGENZE, CONTATTATECI SENZA IMPEGNO
E TROVEREMO LA SOLUZIONE MIGLIORE PER VOI.**

