

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.

BOLLE	Silvano Romani
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. Sorprendente 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	34,50
Esclusiva Romani, base Pinot Noir da Grand Cru. Versatile, dall'antipasto al dolce.	

LAMBRUSCO	
BOCANEGRA - OINOE	9,50

Maestri e Ancellotto, 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 FONDATEUR – CHIARLI	8,50

Una sorta di Grand Cru di Sorbara: chiaro, fresco, affilato. Salumi e cotechino, ma anche crostacei.	
BIANCHI	

SOAVE – MONTESEI	9,50
Soave artigianale, fresco, secco, minerale. Perfetto per tutti i piatti base vegetale o pesce bianco.	

VERMENTINO GROPPOLLO – IL MONTICELLO	12,50
Tro 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

Sontuoso 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 POGGIOGLINO	12,50

Da bellissime vigne terrazzate in Val di Pesa. Vino artigianalmente 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 cucchiaio.	

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.	


**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	5,18 / 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	4,58 / hg	2,5 hg	
GAMBERI IN SALSA TARTARA	4,58 / hg	1,5 hg	
ALICI MARINATE	4,35 / hg	1 hg	
SALMONE MARINATO	5,98 / hg	1 hg	
CARPACCIO DI PESCE SPADA	5,95 / hg	1 hg	
CAPESANTE GRATINATE ALLA FRANCESA	4,29 / hg	al pz	
PATÈ DI SALMONE	5,30 / hg	al pz (ca.1 hg)	
PATÈ DI TONNO	4,38 / hg	al pz (ca.1 hg)	
BACCALÀ MANTECATO	3,98 / hg	2 hg	
ARAGOSTA IN BELLAVISTA	39,50 / pz	al pz	
QUICHE DI PATATE E SALMONE AFFUMICATO	2,98 / hg	al pz (ca.2 hg)	
INSALATA RUSSA	1,89 / hg	2,5 hg	

PRIMI DI MARE	€	porzione indicativa	nr. porzioni o pezzi
PAELLA DI MARE	2,75 / hg	3,5 hg	
CREPES ALL'ASTICE	3,80 / hg	3 hg	
MEZZI PACCHERI AI FRUTTI DI MARE	2,58 / hg	3 hg	

PRENOTAZIONI

Menu' di Natale

ENTRO IL 20/12/25

Menu' di Capodanno

ENTRO 29/12/25

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

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
laprosciutteria@silvanoromaniparma.it

silvanoromaniparma.it

Seguici su



NOME _____
COGNOME _____
TEL _____
MENU' DI NATALE <input type="checkbox"/> MENU' DI CAPODANNO <input type="checkbox"/>
RITIRA IL GIORNO _____ MATT. <input type="checkbox"/> POM. <input type="checkbox"/>
NOTE _____



IL MENU' DELLE FESTE DI CASA ROMANI

2025

PRIMI DI TERRA	€	porzione indicativa	nr. porzioni o pezzi
LASAGNE DI CASA ROMANI	1,95 / hg	3 hg	
BOMBA DI RISO AL RAGU' D'ANATRA (2 KG, 8 porzioni)	2,58 / hg	3,5 hg	
GIRELLE ALLA CASERECCIA	2,89 / hg	3 hg	
ANOLINI DI SILVANO ROMANI DI STRACOTTO O FORMAGGIO	3,88 / hg	1,5 / 2 hg	stracotto formaggio
TORTELLI DI ERBETTA, ZUCCA O PATATE	0,52 / pz	10 pz	erbetta zucca patate
BRODO CONGELATO (1 LT. ca.)	6,90 / kg	al pz	

SECONDI DI MARE	€	porzione indicativa	nr. porzioni o pezzi
FRITTO DI BACCALA'	3,68 / hg	al pz	
SPEDINI DI GAMBERI	5,98 / hg	al pz (ca.1 hg)	
BACCALA' IN AGRODOLCE	3,48 / hg	2,5 hg	
SEPIOLINE ALLA VIAREGGINA	3,68 / hg	2,5 hg	
ZUPPA DI PESCE	3,79 / hg	3 hg	
ORATA AGLI AGRUMI	4,68 / hg	2 / 2,5 hg	
SALMONE IN PANURE DI CAPPERI	4,98 / hg	2,5 hg	

SECONDI DI TERRA	€	porzione indicativa	nr. porzioni o pezzi
PUNTA DI VITELLO RIPiena ALLA PARMIGIANA	4,18 / hg	2,5 / 3 hg	
BRASATO DI MANZO	3,98 / hg	2,5 / 3 hg	
ROSA DI PARMA	8,90 / hg	2 hg	
INVOLTINI DUCHESSA	3,48 / hg	2,5 hg	

CARRELLO dei BOLLITI	€	porzione indicativa	nr. porzioni o pezzi
BOLLITI MISTI	3,78 / 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	2,98 / hg	2 hg	
RIPIENO PER BOLLITI	2,75 / hg	2 hg	
SALSICCIA ROSA, SALSICCIA VERDE O SALSICCIA AGRODOLCE	1,95 / hg	1,5 hg	rossa verde agrod.

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