

# 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. 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 FONDATORE – CHIARLI** **8,50**  
Una sorta di Grand Cru di Sorbara: chiaro, fresco, affinato. 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 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, perfetta 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 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.

**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 ☐ MENU' DI CAPODANNO ☐

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

NOTE \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



# IL MENU' DELLE FESTE DI CASA ROMANI 2025



**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	
CAPELANTE GRATINATE ALLA FRANCESE	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	
<b>PRIMI DI MARE</b>			
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	

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	
SPIEDINI 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	
SALSA ROSSA, SALSA VERDE O SALSA AGRODOLCE	1,95 / hg	1,5 hg	rossa verde agrod.

CONTORNI	€	porzione indicativa	nr. porzioni o pezzi
LENTICCHIE	1,98 / hg	2 hg	
SACRAO ALLA PARMIGIANA	1,55 / hg	1,5 hg	
PURE' DI PATATE	1,48 / hg	2 hg	
PATATE AL FORNO	1,58 / hg	2 hg	
INSALATA DELLO CHEF	1,98 / hg	2 hg	
FLAN DI PATATE, PORRI E ALICI	2,58 / hg	2 hg	

NOSTRE SELEZIONI	€	porzione indicativa	nr. porzioni 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	7,90 / hg	-	
SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO	8,90 / hg	-	
SALMONE ISOLE FÆR ØER	16,80 / hg	-	
SALMONE CANADESE SELVAGGIO RED KING	su richiesta	-	
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	€	porzione indicativa	nr. porzioni o pezzi
ZUPPA INGLESE (4 porzioni)	2,58 / hg	al pz (ca.5,5 hg)	4 <input type="checkbox"/>
TIRAMISU' (4 porzioni)	2,75 / hg	al pz (ca.5,5 hg)	4 <input type="checkbox"/>
PROFITEROLES (4 porzioni)	22,50 / pz	al pz	4 <input type="checkbox"/>
CREMA CHANTILLY	su prenotazione	-	
SBRISOLONA	2,85 / hg	1,5 hg	
ZABAIONE	2,28 / hg	2 hg	

**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