

*Nonna
Emilia*

Moderna Trattoria

Eventi & Cerimonie

Nonna Emilia

Moderna Trattoria

MENÙ 1

SAPORI DELLA TRADIZIONE

44

CAPRICCIO "LUNGO LA VIA EMILIA"

Salumi e Formaggi "lungo la via Emilia" in un unico ed esuberante gran tagliere. La sfoglia sottile e friabile del nostro **Gnocco fritto artigianale** accoglie il **Crudo di Parma** invecchiato 24 mesi, il **Salame di Felino IGP**, la **Mortadella "La Favola" Gran Riserva**, la **Coppa Piacentina** e la **Pancetta di Langhirano stagionata**. L'assortimento di formaggi include lo **Squacquerone di Romagna**, il **Parmigiano Reggiano 24 mesi** e il ricco **Gorgonzola DOP** pronto a sciogliersi sulle **Tigelle cotte su pietra**. Con **Cipolle rosse al Balsamico**, la **Confettura di Peperoni** e il **Miele al peperoncino**, questo piatto è un invito a scoprire i sapori autentici dell'antica via Emilia.

LA 11 STRATI

Lasagna tradizionale. Con undici ricchi strati tra delicata sfoglia all'uovo e l'autentico **Ragù di Nonna Emilia**, celebra la ricchezza della cucina emiliana. Un'opera d'arte culinaria che offre un viaggio nostalgico attraverso sapori profondi e familiari di una cucina fatta di passione.

BEVANDE INCLUSE

VINI IN BOTTIGLIA "SELEZIONE NONNA EMILIA"

ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA

CAFFÈ ESPRESSO

AMARO, MIRTO E LIMONCELLO DELLA CASA

PANE FRESCO, SERVIZIO & COPERÒ INCLUSI

Nonna Emilia

Moderna Trattoria

MENÙ 2

L'EMILIA INCONTRA MILANO

48

CAPRICCIO "LUNGO LA VIA EMILIA"

Salumi e Formaggi "lungo la via Emilia" in un unico ed esuberante gran tagliere. La sfoglia sottile e friabile del nostro **Gnocco fritto artigianale** accoglie il **Crudo di Parma invecchiato 24 mesi**, il **Salame di Felino IGP**, la **Mortadella "La Favola" Gran Riserva**, la **Coppa Piacentina** e la **Pancetta di Langhirano stagionata**. L'assortimento di formaggi include lo **Squacquerone di Romagna**, il **Parmigiano Reggiano 24 mesi** e il ricco **Gorgonzola DOP** pronto a sciogliersi sulle **Tigelle cotte su pietra**. Con **Cipolle rosse al Balsamico**, la **Confettura di Peperoni** e il **Miele al peperoncino**, questo piatto è un invito a scoprire i sapori autentici dell'antica via Emilia.

RISOTTO CON L'ÒSS BÜS

Piatto Unico: **Risotto Carnaroli Classico allo Zafferano**, cremoso e aromatico, con **Ossobuco di Vitello** cotto lentamente per 12 ore a bassa temperatura, tenero e succulento, arricchito da una **Gremolada** tradizionale e delicati fiocchi di **Raspadura Lodigiana**. Un connubio perfetto di gusti e sapori lombardi.

BEVANDE INCLUSE

VINI IN BOTTIGLIA "SELEZIONE NONNA EMILIA"

ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA

CAFFÈ ESPRESSO

AMARO, MIRTO E LIMONCELLO DELLA CASA

PANE FRESCO, SERVIZIO & COPERÒ INCLUSI

Nonna Emilia

Moderna Trattoria

MENÙ 3

LE DELIZIE DELLA NONNA

50

CAPRICCIO "LUNGO LA VIA EMILIA"

La sfoglia sottile e friabile del nostro **Gnocco fritto artigianale** accoglie il **Crudo di Parma invecchiato 24 mesi**, il **Salame di Felino IGP**, la **Mortadella "La Favola" Gran Riserva**, la **Coppa Piacentina** e la **Pancetta di Langhirano stagionata**. L'assortimento di formaggi include lo **Squacquerone di Romagna**, il **Parmigiano Reggiano 24 mesi** e il ricco **Gorgonzola DOP** pronto a sciogliersi sulle **Tigelle cotte su pietra**. Con **Cipolle rosse al Balsamico**, la **Confettura di Peperoni** e il **Miele al peperoncino**.

LA 11 STRATI & IL RISUTIN: IL BIS DELLA NONNA

Lasagna con undici ricchi strati tra delicata sfoglia all'uovo e l'autentico **Ragù di Nonna Emilia**, celebra la ricchezza della cucina emiliana. Un'opera d'arte culinaria che offre un viaggio nostalgico attraverso sapori profondi e familiari di una cucina fatta di passione.

STRACOTTO & PATATE

Un tuffo nella tradizione emiliana con il nostro **Stracotto di Manzo al Gutturnio**, un piatto che racchiude l'essenza dei sapori di casa. La **carne di manzo**, selezionata con cura, viene cotta lentamente per ore nel **Gutturnio**, un vino robusto dei colli piacentini, fino a raggiungere una tenerezza che si scioglie in bocca. **Patate rustiche al forno**, croccanti fuori e morbide dentro, insaporite con rametti di **rosmarino fresco**.

BEVANDE INCLUSE

VINI IN BOTTIGLIA "SELEZIONE NONNA EMILIA"

ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA

CAFFÈ ESPRESSO

AMARO, MIRTO E LIMONCELLO DELLA CASA

PANE FRESCO, SERVIZIO & COPERO INCLUSI

Nonna Emilia

Moderna Trattoria

MENÙ 4

ELEGANZA EMILIANA

58

CAPRICCIO "LUNGO LA VIA EMILIA"

La sfoglia sottile e friabile del nostro **Gnocco fritto artigianale** accoglie il **Crudo di Parma invecchiato 24 mesi**, il **Salame di Felino IGP**, la **Mortadella "La Favola" Gran Riserva**, la **Coppa Piacentina** e la **Pancetta di Langhirano stagionata**. L'assortimento di formaggi include lo **Squacquerone di Romagna**, il **Parmigiano Reggiano 24 mesi** e il ricco **Gorgonzola DOP** pronto a sciogliersi sulle **Tigelle cotte su pietra**. Con **Cipolle rosse al Balsamico**, la **Confettura di Peperoni** e il **Miele al peperoncino**.

TAGLIATELLE 1955

Ruvide **Tagliatelle fatte a mano** con un ricco **Ragù di Manzo**, lentamente cucinato per esaltarne il sapore pieno e autentico. Servite con una spolverata di **Parmigiano Reggiano 24 mesi**, questa ricetta del 1955 è un classico senza tempo, perfetto per chi cerca comfort e gusto in un unico, irresistibile piatto.

LA ROSA DI PARMA & PATATE

Filetto di Manzo, cucinato delicatamente a bassa temperatura per garantire tenerità e succosità ripieno con **Crudo di Parma** e ricche scaglie di **Parmigiano Reggiano** e accompagnato da una raffinata **salsa al Sangiovese di Romagna Riserva**. Completano il piatto le nostre **patate rustiche al forno**, insaporite con rametti di **rosmarino fresco**.

BEVANDE INCLUSE

VINI IN BOTTIGLIA "SELEZIONE NONNA EMILIA"

ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA

CAFFÈ ESPRESSO

AMARO, MIRTO E LIMONCELLO DELLA CASA

PANE FRESCO, SERVIZIO & COPERO INCLUSI

Nonna Emilia

Moderna Trattoria

MENÙ 5



ECCELLENZE LUNGO LA VIA EMILIA

68

CAPRICCIO "LUNGO LA VIA EMILIA"

La sfoglia sottile e friabile del nostro **Gnocco fritto artigianale** accoglie il **Crudo di Parma invecchiato 24 mesi**, il **Salame di Felino IGP**, la **Mortadella "La Favola" Gran Riserva**, la **Coppa Piacentina** e la **Pancetta di Langhirano stagionata**. L'assortimento di formaggi include lo **Squacquerone di Romagna**, il **Parmigiano Reggiano 24 mesi** e il ricco **Gorgonzola DOP** pronto a sciogliersi sulle **Tigelle cotte su pietra**. Con **Cipolle rosse al Balsamico**, la **Confettura di Peperoni** e il **Miele al peperoncino**.

I RAVIOLI PIÙ BUONI DEL MONDO

Squisiti **Ravioli fatti a mano**, ripieni di saporita **Salsiccia** nostrana e **Mozzarella di bufala** cremosa. Completati con **Burro** fuso e foglie di **Salvia** ed impreziositi da scaglie di **Culatello di Zibello croccante**.

LA MILANESE "COL MANICO"

Un inno ai veri amanti della tradizione Lombarda.
400 grammi di pregiato **Vitello**, impanato con maestria e cotto nel **Burro chiarificato** fino a raggiungere una doratura perfetta e croccante. Un grande classico che promette un'esperienza gustativa autentica e memorabile, celebrando con ogni boccone la storia della Cucina Milanese.

BEVANDE INCLUSE

VINI IN BOTTIGLIA "SELEZIONE NONNA EMILIA"

ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA

CAFFÈ ESPRESSO

AMARO, MIRTO E LIMONCELLO DELLA CASA

PANE FRESCO, SERVIZIO & COPERÒ INCLUSI

Nonna Emilia

Moderna Trattoria

MENÙ BIMBI

ETA' MASSIMA 10 ANNI

€24

PRIMO PIATTO

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

SECONDO PIATTO

COTOLETTA ALLA MILANESE

PATATE AL FORNO

BEVANDA

ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA

BIBITA A SCELTA

PANE FRESCO, SERVIZIO & COPERO INCLUSI



Nonna Emilia

Moderna Trattoria

DESSERT

TORTA DA CERIMONIA FATTA IN CASA

BASE, FARCITURA E DECORAZIONE DA CONCORDARE

€28/KG

PACCHETTO BRINDISI

TORTA DA CERIMONIA (120GR) & CALICE DI SPUMANTE

€7pp

E' POSSIBILE PORTARE UNA TORTA ACQUISTATA ALTROVE PURCHÈ
ACCOMPAGNATA DAL FOGLIO CON DICHIARAZIONE DEGLI ALLERGENI
RILASCIATA DALLA VOSTRA PASTICCERIA DI FIDUCIA.

IL COSTO DEL SERVIZIO E' DI €2 PER PERSONA.

Nonna Emilia

Moderna Trattoria

INFO E SPECIFICHE

VINO IN BOTTIGLIA – 1 BOTTIGLIA OGNI 3 PAX
ACQUA MINERALE – 1 BOTTIGLIA OGNI 2 PAX
SPUMANTE (PACCHETTO BRINDISI) – 1 BOTTIGLIA OGNI 6 PAX

TUTTI I PREZZI SI INTENDONO IVA INCLUSA

**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 23 PERSONE 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.**