



**Nonna  
Emilia**  
MODERNA TRATTORIA

**Cene Natalizie**  
**2024**

# 🎄 Benvenuti\* al Natale di Nonna Emilia 🎄

**Le feste natalizie** sono momenti speciali da condividere con chi ami, e da Nonna Emilia sappiamo quanto sia importante creare **ricordi indimenticabili**. Che sia con **colleghi, amici, o i compagni di una vita**, abbiamo pensato a tutto per rendere la tua cena natalizia un'esperienza unica e memorabile.

## 🍴 Cosa troverai sfogliando queste pagine?

Un viaggio enogastronomico lungo la storica Via Emilia, con **5 menù diversi** per accontentare tutti i gusti e tutte le esigenze.

Ogni piatto è preparato con amore e cura, utilizzando le eccellenze della tradizione emiliana, romagnola e lombarda. E **non dovrai preoccuparti di nulla**: dal gnocco fritto ai dolci, dal vino alle bollicine per il brindisi, tutto è incluso in un unico prezzo trasparente, **senza sorprese**. 🍷

🎁 **Ma aspetta, c'è un regalo speciale per te e per i tuoi ospiti! Non uno, non due, ma 3 omaggi segreti per ogni partecipante della serata!**

*Sì, hai capito bene: Nonna Emilia ama sorprendere e coccolare i suoi ospiti, e questi regali renderanno la tua cena ancora più gioiosa e divertente.*

**PREPARATI A VIVERE UNA SERATA ALL'INSEGNA DEL GUSTO, DELLE RISATE E DELLE EMOZIONI PIÙ AUTENTICHE.**

**Sfoggia i nostri menù e scegli come vuoi festeggiare, poi lascia fare tutto alla Nonna!**

Buona lettura... e buon Natale! 🎅🌟

*Nonna Emilia*



**Nonna Emilia**  
MODERNA TRATTORIA

## MENÙ 1

# SAPORI DELLA TRADIZIONE

45

### 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.

### DOLCE BRINDISI DI NONNA EMILIA

Un delizioso abbinamento di **Panettone** e **Pandoro** tradizionali, serviti con raffinate **creme natalizie**. Accompagnato da un **calice di bollicine** per brindare insieme e celebrare le feste con gusto e tradizione. Un dessert che unisce la dolcezza del Natale al piacere di stare insieme.

### 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.

### DOLCE BRINDISI DI NONNA EMILIA

Un delizioso abbinamento di **Panettone** e **Pandoro** tradizionali, serviti con raffinate **creme natalizie**. Accompagnato da un **calice di bollicine** per brindare insieme e celebrare le feste con gusto e tradizione. Un dessert che unisce la dolcezza del Natale al piacere di stare insieme.

### BEVANDE INCLUSE

VINI IN BOTTIGLIA "SELEZIONE NONNA EMILIA"

ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA

CAFFÈ ESPRESSO

AMARO, MIRTO E LIMONCELLO DELLA CASA

PANE FRESCO, SERVIZIO & COPERNO INCLUSI



**Nonna  
Emilia**  
MODERNA TRATTORIA

## MENÙ 3

# LE DELIZIE DELLA NONNA

50

### 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 & 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. Il nostro **Risotto alla Milanese** con **Zafferano 100% naturale** e arricchito dalla **Raspadura Lodigiana** è un tributo alla tradizione Lombarda e preparato con un tocco di eccellenza locale. Utilizziamo il Riso Carnaroli Classico a Km 0 coltivato con dedizione dall'Azienda Agricola Fedeli, per garantire freschezza e qualità superiore.

### 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**.

### DOLCE BRINDISI DI NONNA EMILIA

Un delizioso abbinamento di **Panettone** e **Pandoro** tradizionali, serviti con raffinate **creme natalizie**. Accompagnato da un **calice di bollicine** per brindare insieme e celebrare le feste con gusto e tradizione. Un'unisce tra la dolcezza del Natale e il piacere di stare insieme.

### BEVANDE INCLUSE

VINI IN BOTTIGLIA "SELEZIONE NONNA EMILIA"

ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA

CAFFÈ ESPRESSO

AMARO, MIRTO E LIMONCELLO DELLA CASA

PANE FRESCO, SERVIZIO & COPERNO INCLUSI



**Nonna  
Emilia**  
MODERNA TRATTORIA

## MENÙ 4

# ELEGANZA EMILIANA

55

### 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.

### TAGLIATELLE 1955

Omaggio della Nonna alla tradizione Emiliana:

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

Un'opera d'arte che celebra l'eleganza e la ricchezza dei sapori Parmensi. **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**.

### DOLCE BRINDISI DI NONNA EMILIA

Un delizioso abbinamento di **Panettone** e **Pandoro** tradizionali, serviti con raffinate **creme natalizie**. Accompagnato da un **calice di bollicine** per brindare insieme e celebrare le feste con gusto e tradizione. Un dessert che unisce la dolcezza del Natale al piacere di stare insieme.

### 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 5

# ECCELLENZE LUNGO LA VIA EMILIA

60

### 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.

### 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.

### DOLCE BRINDISI DI NONNA EMILIA

Un delizioso abbinamento di **Panettone** e **Pandoro** tradizionali, serviti con raffinate **creme natalizie**. Accompagnato da un **calice di bollicine** per brindare insieme e celebrare le feste con gusto e tradizione. Un dessert che unisce la dolcezza del Natale al piacere di stare insieme.

### BEVANDE INCLUSE

VINI IN BOTTIGLIA "SELEZIONE NONNA EMILIA"

ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA

CAFFÈ ESPRESSO

AMARO, MIRTO E LIMONCELLO DELLA CASA

PANE FRESCO, SERVIZIO & COPERNO INCLUSI



**Nonna Emilia**  
MODERNA TRATTORIA

# INFO E SPECIFICHE

VINO IN BOTTIGLIA – 1 BOTTIGLIA OGNI 3 PERSONE

ACQUA MINERALE – 1 BOTTIGLIA OGNI 2 PERSONE

SPUMANTE – 1 BOTTIGLIA OGNI 6 PERSONE

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

**PREZZI VALIDI PER GRUPPI DI MINIMO 8 PERSONE**

**UN MENU' PER TUTTO IL TAVOLO**

**POSSIBILITÀ DI ALTERNATIVE VEGETARIANE E SENZA GLUTINE**

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

**(OCCUPAZIONE MINIMA 23 PERSONE)**

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

## REGOLAMENTO PER LE PRENOTAZIONI DELLE CENE NATALIZIE

Per garantire un'esperienza impeccabile a tutti i nostri ospiti durante le cene di Natale, vi chiediamo gentilmente di **confermare il numero esatto di partecipanti entro e non oltre 36 ore prima della data e ora prenotati.**

Il numero di partecipanti confermato entro questo termine verrà considerato come **minimo garantito** per l'organizzazione della vostra cena e sarà preso come base per il calcolo del totale del conto del tavolo. In caso di eventuali defezioni comunicate **oltre questo limite, il costo del menu per i posti non occupati sarà comunque conteggiato nel conto finale.**

**VI RINGRAZIAMO PER LA COMPrensIONE E LA COLLABORAZIONE, E NON VEDIAMO L'ORA DI RENDERE LA VOSTRA SERATA NATALIZIA SPECIALE E INDIMENTICABILE!**

☎ +39-02-52-75-176

☎ +39-379-149-1002

✉ info@nonnaemilia.it

🌐 www.nonnaemilia.it

📌 nonnaemilia

📍 nonnaemiliamodernatrattoria

📍 via Monte Bianco 33, S. Donato Mil.