

Nonna Emilia

*Il Ristorante della Via Emilia
a San Donato Milanese*

Dolci & Amari

*L'ultima tappa del viaggio
lungo la Via Emilia.*

SIMBOLI DEL PERCORSO



La tappa che
rappresenta
meglio il viaggio.



Ideale da
mettere al centro
e far girare.



Il più amato dai
nostri amici
clienti.



La ricetta
identitaria firmata
Via Emilia.



Senza Glutine



Senza lattosio

Per allergeni e informazioni complete vai a pagina 18.

Il dolce che chiude il viaggio.

Ogni viaggio merita un ultimo ricordo, e io voglio che il tuo sia dolce, profumato, lento.

*I miei dolci fatti in casa sono **un abbraccio sincero**, un saluto affettuoso che profuma di burro, di cacao e di ricordi buoni.*

*Ogni cucchiaino è **una tappa di questo viaggio lungo la Via Emilia**, dove una cena finisce e un ricordo comincia.*

***Concediti questo momento** con calma, senza fretta, con un sorso che scalda il cuore.*

A te, con affetto.

Nonna Emilia

**Zuppa
Inglese**



I 4 Barattoli di Nonna Emilia

Nonnamisù

Il dolce più amato della casa

8

Savoardi inzuppati nel **caffè di moka**, **crema** montata a mano con la mia **ricetta segreta**, una nevicata di **cacao amaro**. Lo servo nel barattolo, come a casa.

Ricetta di famiglia: non la cambio, la difendo.

(1)(3)(7)



Sorso Consigliato
18 LUNE
Grappa Stravecchia
6

Zuppa Inglese

Il dolce al Cucchiaino di Bologna

8

Un viaggio tra colori e i profumi. **Pan di Spagna all'Alchermes**, **crema gialla** e al **cioccolato**. Il dolce della domenica, come a Bologna.

Ogni cucchiaino è un ritorno all'infanzia.

(1)(3)(7)(12)



Sorso Consigliato
FIOR DI MALLO
Nocino Emiliano
5

Cheesecake del Momento

8,50

Cremosa, ricca e vellutata.

Ogni stagione la vesto con una salsa alla frutta diversa: chiedi allo staff di sala qual è quella del momento o lasciati sorprendere.

La sorpresa di stagione: cambia, e conquista.

(7)(8)(A)



Sorso Consigliato
SOLITAIRE
Passito di Verdea
Nettare dei Santi
7

Panna cotta

Cremosa e Croccante

8

La preparo ogni giorno con **panna fresca**, morbida e vellutata nel suo barattolo di vetro. La finisco con **scaglie di cioccolato fondente 70%** e un **crumble di nocciole** e **cacao**.

Il morso che non ti aspetti dalla panna cotta.

(7)(8)



Sorso Consigliato
18 LUNE
Giare Amarone
8

**Tigelle dei
Golosi**



I Golosi da condividere



TRIS DELLA NONNA

Per chi non riesce a scegliere

13

Tre dei miei dolci in un'unica degustazione: il modo migliore per provarne più d'uno. Perfetto da dividere, o da tenere tutto per sé.

Più cucchiaini al tavolo, più sorrisi.



Sorso Consigliato
LASCIATI CONSIGLIARE
IL MIGLIOR
ABBINAMENTO

Tigelle dei Golosi

Il dolce caldo da dividere

8



Appena tostate, si schiudono per accogliere la **crema di nocciole**: fuori il tepore della sfoglia, dentro il velluto che si scioglie.

Meglio in due, prima che si raffreddino.

(1)(7)(8)



Sorso Consigliato
FIOR DI MALLO
Nocino Emiliano
5

Il Semifreddo di Bisnonna Adele

Montato a mano, come allora

7

Amaretti sbriciolati, **crema vellutata** e un soffio di **scorza d'arancia**, chiuso da una **salsa al cacao amaro**.

Cent'anni di ricetta, in un cucchiaino.

(1)(3)(7)(8)(A)



Sorso Consigliato
DOMUS AUREA
Passito di Albana
8

**La Sbrisolona
della Bassa**



La Tradizione da Forno

Crostata dei Ricordi

Stesa a mano, come la domenica

7

Pasta frolla friabile e burro buono, e dentro la **marmellata** di una volta, densa e profumata, che si scioglie al primo morso.

Il sapore che ti riporta a casa.

(1)(3)(7)(A)



Sorso Consigliato
DOMUS AUREA
Passito di Albana

8

La Sbrisolona della Bassa

Friabile e ricca di mandorle

8

Nasce da una ricetta che ci tramandiamo da generazioni: quando la rompo, il profumo del burro tostato riempie l'aria.

Si spezza e si condivide, come le risate.

(1)(3)(7)(8)(A)



Sorso Consigliato
SOLITAIRE
Passito di Verdea
Nettare dei Santi

7



Sorso Consigliato
18 LUNE
Giare Amarone

8

Peccato di Frolla

Cuore di crema alla nocciola

8

Frolla dorata e friabile ripiena di **crema alla nocciola**.

Prima il croccante, poi il morbido che si apre: il bello è nel passaggio.

(1)(3)(7)(8)(A)

Cedi: un peccato così si perdona.

**Salame al
Cioccolato**



Tutto Cioccolato

Torta Tenerina

Il cuore goloso di Bologna

8

Burro, uova e tanto cioccolato, appena un velo di farina: fuori una crosticina che si rompe al cucchiaino, dentro un interno umido che si scioglie.

Per chi non sa resistere al fondente.

(1)(3)(7)(A)



Sorso Consigliato
DOMUS AUREA
Passito di Albana

8

Salame al Cioccolato

Con la sua nuvola di panna

7,50

Biscotti sbriciolati e **cacao** impastati a mano in un rotolo goloso e profumato. Servito con panna montata accarezzata dal cacao amaro.

L'ultima fetta è sempre di qualcuno.

(1)(3)(7)(8)(A)



Sorso Consigliato
SOLITAIRE
Passito di Verdea
Nettare dei Santi

7

L'Ultimo Abbraccio

Cioccolato fondente 85% e Rum Zacapa 23

11

Un morso e un sorso da prendere insieme, lasciandoli fondere in bocca: non un dolce, ma il finale della serata.

Il rito che ti concedi quando te lo meriti.



Sorso
Premium
Incluso

DICIOTTO LUNE 6

Grappa Stravecchia di vinacce rosse e bianche selezionate. Affinata 18 mesi in botti di Rovere, Ciliegio, Frassino e Acacia. Morbida, asciutta.



GIARE AMARONE 8

Grappa invecchiata 36 mesi in botti di Rovere di vinacce del vino Amarone (Corvina, Rondinella e Molinara). Vellutata, persistente.

DICIOTTO LUNE RISERVA WHISKY 7

Ottenuta da un blend di vitigni selezionati, Grappa affinata 18 mesi in botti di legni pregiati e invecchiata ulteriormente in botti scozzesi utilizzate per l'affinamento di Whisky. Rotonda, persistente.

DICIOTTO LUNE RISERVA RUM 7

Ottenuta da un blend di vitigni selezionati, Grappa affinata 18 mesi in botti di legni pregiati e invecchiata ulteriormente in botti caraibiche utilizzate per l'affinamento di Rum. Fruttata con sentori speziati.

CAMILLA 6

Infusione di Camomilla trentina in Grappa. Ottenuta grazie a un periodo di circa 30 giorni di macerazione a freddo della pianta stessa. Delicata, aromatica.

FIENO 6

Ottenuta dall'infusione nel fieno e da una successiva ridistillazione. Un concentrato di montagna che ci ricorda la natura ad ogni sorso. Delicata, aromatica.

Grappe

*Qui lascio la Via Emilia
e salgo in Trentino,
da una famiglia come la mia.
Marzadro, dal 1949.*



Amari

JEFFERSON 5

Erbe e Agrumi - Calabria

AMARA 5

Arance Rosse - Sicilia

HIERBAS 5

18 Erbe - Ibiza

AMARO SANFILIPPO 5

23 Botaniche - Milano

NOCINO 5

Noci - Emilia

BOMBA CARTA! 5

Miele e Erbe - Sardegna

BRAULIO RISERVA 5

24 Mesi - Stelvio

AMARO NONINO 5

Erbe e Acquavite - Friuli



Vini Dolci al Calice

DOMUS AUREA

Passito di Albana

Stefano Ferrucci

Emilia Romagna

8

SOLITAIRE

Passito di Verdea

Nettare dei Santi

Collina del Milanese

7



Armagnac, Brandy & Cognac

CARDINAL MENDOZA SOLERA - Spagna **7**

MARQUIS DE MONTESQUIEU VSOP - Francia **7**

HENNESSY - Francia **6**

Rum

ZACAPA 23 ANNI 8

Solera Gran Riserva - Guatemala

DON PAPA 8

Baroko - Filippine

DIPLOMATICO RISERVA 8

Reserva Exclusiva - Venezuela

Whisky

TALISKER 10 ANNI 8

Single Malt Scotch Whisky

Isle of Skye

LAPHROAIG 10 ANNI 7

Single Malt Scotch Whisky

Islay

BULLEIT BOURBON 6

Straight Bourbon

Kentucky

Allergeni e preparazioni

*Se hai allergie o intolleranze,
comunicalo alla sala prima dell'ordine.*

*La cucina verificherà ingredienti,
preparazioni e disponibilità del momento.*

COMUNICAZIONE SU ALLERGENI ALIMENTARI E PREPARAZIONI
(Reg. UE n. 1169/2011)

I piatti possono contenere uno o più allergeni alimentari, presenti come ingrediente diretto oppure in uno degli ingredienti utilizzati in preparazione. Controlla le indicazioni sui piatti e questa legenda e chiedi sempre a noi se hai dubbi.

Se sei allergico o intollerante a una sostanza, oppure a un alimento non indicato qui, comunicalo alla sala prima di ordinare. La squadra controllerà con cucina la soluzione più adatta in base alla preparazione e alla disponibilità del momento.

Legenda:

- (1)** Cereali contenenti glutine, **(2)** Crostacei, **(3)** Uova, **(4)** Pesce,
(5) Arachidi, **(6)** Soia, **(7)** Latte e prodotti a base di latte,
(8) Frutta a guscio, **(9)** Sedano, **(10)** Senape, **(11)** Semi di sesamo,
(12) Anidride solforosa e solfiti (se superiori a 10 mg/litro),
(13) Lupini, **(14)** Molluschi.
(A) Prodotto fresco lavorato e abbattuto in casa,
(B) Prodotto abbattuto all'origine.



Nonna Emilia

*Il Ristorante della Via Emilia
a San Donato Milanese*