Il Percorso Via Emilia

Un viaggio lungo la Via Emilia
senza alzarsi da tavola.

Nonna Emilia

Il Ristorante della Via Emilia
a San Donato Milanese

SIMBOLI DEL PERCORSO

La tappa che rappresenta meglio il viaggio.

La proposta più ricca, pensata per due persone.

Ideale da mettere al centro e far girare.

Un classico della memoria milanese.

La ricetta identitaria firmata Via Emilia.

Vegetariano

Senza Glutine

Senza lattosio

Vegano

Per allergeni e informazioni complete vai a pagina 18.

Benvenuti
lungo la Via Emilia

Qui il menù si legge come una mappa.

Si comincia con qualcosa al centro,
si prosegue con sfoglia, riso o secondi di casa,
e si chiude con il finale dolce.

La Nonna non sceglie al posto tuo: ti accompagna.
Ti indica da dove iniziare, cosa condividere,
quale piatto completare e quando un calice
può rendere il piatto più pieno.

Scegli il tuo passo. Il Percorso Via Emilia comincia qui.

La Promessa della Nonna

“A tavola, ognuno deve sentirsi a casa, non in imbarazzo.”

Se dopo le prime forchettate senti che quel piatto non fa per te, comunicalo alla sala: lo sostituiamo con cura oppure lo togliamo dal conto.

Nonna Emilia



Come scegliere il tuo Percorso Via Emilia

Prima volta lungo la Via Emilia?
Fatti guidare: la Nonna ti accompagna, tappa dopo tappa.

1 Si condivide

Salumi, gnocco fritto e tigelle calde, da mettere in mezzo.

Il primo gesto: spezzare qualcosa insieme prima di partire

2 Si sceglie

Sfoglia tirata a mano, risotto, secondo di casa o Orecchia.

La tappa che dà il nome al tuo viaggio lungo la Via Emilia

3 Si completa

Un contorno, un'aggiunta o il calice che cambia il passo.

Il dettaglio che riempie il piatto e lo rende a misura tua

4 Si chiude

Carta dolci fatti in casa, caffè e liquori della tradizione

L'ultimo cucchiaio: il finale che resta in memoria

Non riesci a decidere? La Nonna ti mette sulla strada giusta:
Capriccio lungo la Via Emilia per iniziare, **Tagliatelle 1955** per l'Emilia,
Risotto con l'Òss büs se vuoi Milano, **Orecchia di Elefante** se vuoi ricchezza e fragranza.



Il Gran Capriccio

Per due persone

Il Percorso comincia al centro del tavolo

Da qui il viaggio prende il ritmo giusto.

Il Capriccio lungo la Via Emilia

PIATTO SIMBOLO DEL PERCORSO

La prima tappa completa da mettere al centro.

Per due persone

38

Il primo gesto del **Percorso Via Emilia**: mettere in mezzo qualcosa da condividere.

Prosciutto di Parma DOP "Riserva Piazza Peppino" 24 mesi
Salame Felino "La Fenice"
Mortadella "La Favola" Gran Riserva Palmieri
Coppa "Riserva Cav. Ferrari" di Langhirano
Pancetta di Grossetti Alta Val Tidone
Squacquerone di Romagna DOP
Parmigiano Reggiano 24 mesi
Gorgonzola DOP Cascina "Ca de Lassi"

Arriva con **gnocco fritto, tigelle** calde, **cipolle rosse caramellate** al Balsamico e **confettura di peperoni** fatta in casa.

Il modo più naturale per aprire la tavola in compagnia.

(1)(5)(7)(12)(A)

Componi il tuo Capriccio

Aggiunte consigliate

Prezzi aggiunte: una persona / due persone

Culatello di Zibello DOP "Riserva Tito" +8 / +12
Pesto Modenese +3 / +5
Miele d'Acacia allo Zafferano +3 / +5
Paté di Parmigiano Reggiano +4 / +6

Per una persona

24

La stessa prima tappa del **Capriccio, in formato più raccolto**: salumi, formaggi, gnocco fritto, tigelle e assaggi di casa in **porzione singola**.

IL CALICE CONSIGLIATO

Lambrusco Grasparossa "Vigneto Cialdini" Cleto Chiarli

Calice 7 • ½ Bottiglia 19 • Bottiglia 28

BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA

Bitter Luppoli Emiliani "Emilia Sunrise" Retorto

Bottiglia 33 cl • 7

Il Gran Capriccio

VERSIONE COMPLETA PER DUE

Il Capriccio con Culatello e tutte le aggiunte.

58

Il Capriccio lungo la Via Emilia con **Culatello di Zibello DOP "Riserva Tito"** Salumificio Ducale e **tutte le aggiunte consigliate comprese**: Pesto Modenese, Miele d'Acacia allo Zafferano e Paté di Parmigiano Reggiano.

Una partenza più generosa, sempre al centro del tavolo, senza cambiare il senso della prima tappa.

(1)(5)(7)(12)(A)

Taglieri e Formaggi

Se il Capriccio è il viaggio completo, qui trovi le prime tappe più mirate.

Antipasto della Nonna

18

Gnocco fritto caldo e salumi della Via Emilia:
Prosciutto di Parma DOP "Riserva Piazza Peppino" 24 mesi, **Salame Felino "La Fenice", Mortadella "La Favola" Gran Riserva, Coppa "Riserva Cav. Ferrari"** di Langhirano e **Pancetta di Grossetti** Alta Val Tidone.

La partenza più diretta: salumi e gnocco, senza pensieri

(1)(5)(7)(A)

Aggiunte consigliate:

Culatello di Zibello DOP "Riserva Tito"
Salumificio Ducale +8
Paté di Parmigiano Reggiano +4

Nebbia di Zibello

23

Nato solo dove la nebbia del Po accarezza le cantine di Zibello: **Culatello DOP "Riserva Tito"**, con **gnocco fritto caldo.**

Una partenza più preziosa, intensa e pulita, per chi vuole iniziare dal salume più nobile.

(1)(5)(7)(A)

Aggiunta consigliata:

Paté di Parmigiano Reggiano +4

BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA
Pils Gluten Free
"Repils" Retorto
Bottiglia 33 cl • 7

Viaggio Caseario lungo la Via Emilia

DA CONDIVIDERE

23

Squacquerone di Romagna DOP, Gorgonzola Cascina "Ca de Lassi" DOP, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Formaggio di Fossa di Sogliano e Pecorino Romagnolo "Ubriaco in Sangiovese".

Un giro di formaggi pensato per il centro tavola, **con tigelle calde, cipolle rosse caramellate al Balsamico e confettura di peperoni fatta in casa.**

La condivisione più morbida per chi ama i formaggi.

Aggiunte consigliate:

Miele d'Acacia allo Zafferano +3
Paté di Parmigiano Reggiano +4
Pesto Modenese +3

IL CALICE CONSIGLIATO
Metodo Classico
"Quinto Passo" Cuvée Paradiso
Calice 8 • Bottiglia 32

(1)(7)(12)

Piccoli riti caldi da condividere

Tigelle, scarpetta, tegame e cucina calda da far girare.

Erbazzone di casa

15

Sfoglia salata, erbette, uova fresche e Parmigiano Reggiano 24 mesi. Arriva caldo, con **salsa alle verdurine** dell'orto.

Per iniziare caldo e vegetale, senza passare dai salumi.

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

Quartetto Scarpettoso

DA CONDIVIDERE

4 pezzi - 14
8 pezzi - 19

Tigelle calde con quattro salse da scarpetta: **Ragù di Manzo** ricetta del 1955, **Salsa ai Cinque Pomodori, Squacquerone di Romagna** all'EVO, **Pesto Modenese** fatto in casa.

Una piccola partenza da condividere, pensata per cominciare assaggiando quattro strade diverse.

(1)(7)(9)(12)

BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA
Bitter Luppoli Emiliani
"Emilia Sunrise" Retorto
Bottiglia 33 cl • 7

Mondeghili o Mondeghini?

TRADIZIONE MILANESE STORICA

6 pezzi - 16
9 pezzi - 20

Polpettine impanate con bollito di **manzo, Parmigiano Reggiano 24 mesi, uova** fresche e un tocco di **salumi**.
Servite con **salsa allo zafferano**.

Se vuoi assaggiarle davvero al centro del tavolo, scegli il formato da nove pezzi.

(1)(3)(5)(7)(9)(A)

IL CALICE CONSIGLIATO
Pinot nero e Grasparossa
"Rosé Brut de Noirs" C. Chiarli
Calice 7 • Bottiglia 29

PORZIONI EXTRA

Gnocco fritto artigianale: 7 pezzi **+7**
Tigelle cotte su pietra: 5 pezzi **+5**

Lo sapevi?

Il gnocco fritto cambia nome, ma non funzione. Tra Modena, Reggio, Parma e Piacenza lo chiamano in modi diversi: resta il modo più emiliano di aprire la tavola.

Tagliatelle 1955
Porzione Abbondante

Pasta fresca e primi di casa

Scegli il passo del tuo primo:

Porzione **Giusta** se prosegui il Percorso, **Abbondante** se il primo è la tua tappa principale, **Esagerata** quando vuoi farlo diventare il centro della tavola.

Tagliatelle 1955

18 Giusta · 23 Abbondante · 28 Esagerata

PIATTO SIMBOLO DEL PERCORSO

IL CALICE CONSIGLIATO
Sangiovese Superiore "Centurione" S. Ferrucci
Calice 7 • ½ Bottiglia 19 • Bottiglia 28

Tagliatelle ruvide fatte a mano, **ragù di manzo** cotto piano, Parmigiano Reggiano 24 mesi.

Il profumo della domenica, forchettata dopo forchettata.

(1)(3)(7)(9)(12)(A)

Tortellini 24 mesi

18 Giusta · 23 Abbondante · 28 Esagerata

Tortellini Tradizionali Bolognesi con ripieno di Mortadella IGP e Parmigiano Reggiano DOP, serviti nella **crema** calda di **Parmigiano Reggiano 24 mesi** e **il sugo d'arrosto** che arriva a parte.

Morbidi, pieni, rassicuranti. La sfoglia ruvida che trattiene la crema: come una volta.

(1)(3)(7)(9)(12)

I Ravioli più buoni del Mondo

18 Giusta · 23 Abbondante · 28 Esagerata

Ravioli fatti a mano con ripieno morbido di **salsiccia** e **mozzarella fiordilatte, burro fuso, salvia** e scaglie croccanti di **Culatello di Zibello** "Riserva Tito".

Per chi vuole un primo ricco, senza uscire dalla sfoglia.

(1)(3)(5)(7)(A)

La 11 Strati

17

Undici strati tra **sfoglia verde all'uovo** e **ragù alla bolognese** cotto piano. Besciamella vellutata e Parmigiano Reggiano.

Lasagna tradizionale. Compatta, piena, da domenica.

(1)(3)(7)(9)(B)

Pappardelle ai Cinque Pomodori

17 Giusta · 22 Abbondante · 27 Esagerata

Pappardelle fatte in casa e **cinque pomodori** in una crema sola: datterino giallo, rosso e arancione, San Marzano e cuore di pomodoro, mantecati al **Parmigiano Reggiano 60 mesi**.

Quando vuoi la pasta con una nota dolce di pomodoro.

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

Risotto con l'Òss büs

Piatto unico

Risotti e tappa Lombarda

Carnaroli Km Zero, zafferano, ossobuco e risotti più leggeri.

Risotto con l'Òss büs

32

Carnaroli Classico a Km Zero allo **Zafferano naturale con Ossobuco di Vitello** cotto lentamente a bassa temperatura, servito con il suo **fondo**, **gremolada tradizionale** e **Raspadura Lodigiana** a chiudere con eleganza, freschezza e sapidità.

Il piatto unico dei Milanesi.
La tappa lombarda più piena del Percorso.

(7)(9)(12)

IL CALICE CONSIGLIATO
Rosso IGP Collina del Milanese "Roverone" Nettare dei Santi
Calice 7 • Bottiglia 28

Il Risutin

17 Giusta · 22 Abbondante · 27 Esagerata

Riso **Carnaroli Classico a Km Zero** allo **Zafferano naturale con Raspadura Lodigiana**. Mantecato con Burro e Parmigiano Reggiano 24 mesi, dorato, cremoso, diretto.

Sceglilo quando vuoi Milano, senza ossobuco.

(7)(9)(12)

BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA
Blanche "Latex Più" Retorto
Bottiglia 33 cl • 7

Risotto della Nonna

16 Giusta · 21 Abbondante · 26 Esagerata

Riso **Carnaroli Classico a Km Zero** con **Verdurine fresche** dell'orto, croccanti e sottili; mantecato con **Squacquerone di Romagna DOP**, cremoso, fresco e più leggero nel passo.

La tappa più morbida e vegetale del Percorso.

(7)(9)(12)

Lo sapevi?

Si racconta che nel 1574, nel cantiere del Duomo di Milano, lo zafferano passò da colorante dei vetri al riso, tingendolo d'oro.

Pasta senza glutine

Su richiesta è disponibile una selezione di pasta senza glutine. Chiedi alla sala quali salse sono più adatte in base alla disponibilità e alla gestione delle preparazioni.

La Milanese col manico

Servita con Patate al forno

Un inno a Milano

A Milano, questa non si discute.

La Milanese col manico

38

Costoletta di vitello con l’osso e patate al forno.
Costoletta di vitello da 400 grammi, impanata a mano e dorata nel **burro chiarificato**, portata in tavola con le **patate del focolare**, croccanti fuori e morbide dentro.

Un rituale che profuma di storia.

400 grammi col manico: la Milanese vera.
Arriva completa con le Patate del Focolare.

(1)(3)

IL CALICE CONSIGLIATO
Metodo Classico
“Quinto Passo” Cuvée Paradiso
Calice 8 • Bottiglia 32

BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA
American Pale Ale
“Morning Glory” Retorto
Bottiglia 33 cl • 7

Vesti il Vitello

+4,50

Rucola e **pomodorini dolci** per dare freschezza alla Milanese, senza alleggerirla.

La versione che molti, dopo, ordinano sempre così.

La Nonna Racconta

La Milanese vera ha l'osso, il manico, ed è alta quanto lui.
Un piatto antichissimo: già nel 1134, a un pranzo dei canonici di Sant'Ambrogio, si serviva un suo antenato, il lombolos cum panitio.

Secondi della Tradizione

Tagli, salse e cotture lente per chi vuole una tappa più piena.

La Rosa di Parma

29

PIATTO SIMBOLO DEL PERCORSO

Filetto di Manzo cotto a bassa temperatura, ripieno di **Prosciutto di Parma DOP** “Riserva Piazza Peppino” e **Parmigiano Reggiano** 24 mesi.
La salsa al Lambrusco chiude il piatto con profondità.

La tappa Parmense per chi vuole un secondo pieno.

(7)(9)(12)

IL CALICE CONSIGLIATO
Sangiovese Superiore “Centurione” S. Ferrucci
Calice 7 • ½ Bottiglia 19 • Bottiglia 28

Completa con Patate al forno +4,50

Lo sapevi?
Il nome nasce dall’effetto della fetta: il filetto arrotolato, il Prosciutto di Parma e il Parmigiano creano un cuore che ricorda un fiore.

Le Polpette della Domenica

19

Polpette di carne fresca rosolate piano e immerse in **sugo di pomodoro e basilico**, servite in terrina con **Raspadura Lodigiana** che si scioglie al calore.

Il secondo di casa per chi vuole fare scarpetta.

(1)(3)(5)(7)(9)(A)

Completa con Patate al forno +4,50

BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA
Golden Ale “Teen Spirit” Retorto
Bottiglia 33 cl • 7

La Nonna Racconta
Un tempo le polpette erano il piatto del lunedì: nascevano per non sprecare il lesso della domenica. Io ho ribaltato la tradizione, carne fresca, rosolata piano nel sugo.

Filetto al Blu di Nonna

200 grammi - 26
300 grammi - 34

Filetto di manzo cotto al punto giusto, servito con salsa calda al **Gorgonzola DOP**: cremosa, decisa, avvolgente, ma pulita al morso.

Il **200 grammi** è la scelta più diretta; il **300 grammi** è per chi vuole farne la tappa principale.

Morbido nella carne, deciso nella salsa.

(7)

Completa con Chips di Patate fatte in casa +4,50

Lo sapevi?

Si racconta che il gorgonzola sia nato per distrazione: un casaro lasciò riposare la cagliata fino al mattino, e quella «svista» regalò al formaggio le sue venature verdi. Era l'879, a due passi da Milano, nel paese che ancora oggi gli dà il nome.

BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA

Tripel
"Vincent Vega" Retorto
Bottiglia 33 cl • 7

Baccalà alla Bolognese

22

Baccalà cotto dolcemente in cocotte con **pomodoro ed erbe aromatiche,** caldo, profumato e servito come secondo di casa.

Un piatto di mare, vestito con il calore della Via Emilia.

(4)(9)(B)

Completa con Patate al forno +4,50

Le Furbe di casa

16

Polpette vegetali di melanzane dorate, servite su **salsa ai cinque pomodori**. Croccanti fuori, morbide dentro.

La scelta vegetale che resta piena e gustosa.

(1)(5)(9)(A)

Completa con Verdure grigliate +4,50

La Nonna Racconta

Un piatto di mare, ma di casa in Emilia: il baccalà sotto sale arrivava dove il pesce fresco non poteva. Lo cuocio piano nella sua cocotte, con pomodoro ed erbe, vestito col calore della Via Emilia.

Un viaggio
che profuma
di buono...

Orecchia di Elefante

La Classica Dorata

Orecchie di Elefante

CARNE A KM ZERO

Succosa carne di suino dalla Cascina Fornaci, panata e dorata. Esce dal piatto.

Le Orecchie Classiche

Grandi, sottili, fragranti: le versioni più immediate.

La Classica Dorata

Fragranza pura
26

Orecchia di elefante grande e sottile, dorata in una panatura fine e saporita, servita nella sua forma più pulita e immediata.

Solo panatura e sapore, senza deviazioni.

(1)(3)(5)

BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA
Pils Gluten Free
“Repils” Retorto
Bottiglia 33 cl • 7

La Vestita

Freschezza immediata
28

La stessa **Orecchia dorata e sottile**, completata con **rucola e pomodorini dolci** per dare colore, profumo e un morso più pieno.

Per chi vuole la fragranza della Classica con un tocco vivo d'orto sopra.

(1)(3)(5)

IL CALICE CONSIGLIATO
Pinot nero e Grasparossa
“Rosé Brut de Noirs” C. Chiarli
Calice 7 • Bottiglia 29

Le Orecchie firmate della Via Emilia

Ogni firma ha una ragione precisa: salume, fonduta, formaggio o freschezza.

Lungo la Via Emilia

La più completa
29

La nostra **Orecchia firmata “Via Emilia”. Coppa “Riserva Cav. Ferrari” di Langhirano, Raspadura Lodigiana e riduzione di Balsamico di Modena**: salume sapido, formaggio morbido e acidità dolce sopra la panatura dorata.

La scelta per assaggiare il viaggio intero.

(1)(3)(5)(7)(12)

IL CALICE CONSIGLIATO
Lambrusco di Sorbara
“Vecchia Modena” Premium
Calice 7 • Bottiglia 28

Lo sapevi?

Orecchia o cotoletta? Non sono la stessa cosa. La Milanese vuole il vitello e l'osso, alta quanto lui. L'orecchia di elefante è un'altra scuola: niente osso, può essere di suino, ed è battuta sottile come un foglio e grande come un'orecchia di elefante. Due piaceri diversi.

La Nonna Racconta

Il segreto della “Favola Gran Riserva” non è un mistero: è il metodo.
Cotta lentamente in forni di pietra dentro la sua cotenna naturale, legata a mano con lo spago tricolore, profumata di sale dolce di Cervia e miele d'acacia.
Per le guide, semplicemente la migliore mortadella d'Italia.

La Favolosa

La più morbida
28

Orecchia firmata con **Mortadella “La Favola” Gran Riserva, Squacquerone di Romagna** e **cipolle rosse caramellate al Balsamico**: vellutata sopra, dorata e fragrante sotto.

La più conviviale, quando il tavolo vuole coccole.

(1)(3)(5)(7)(12)

BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA
American Pale Ale
“Morning Glory” Retorto
Bottiglia 33 cl • 7

La Lombarda

La più intensa
28

Completa con Patate al forno +4,50

Orecchia firmata con **Gorgonzola DOP Cascina “Ca de Lassi”** e **noci croccanti**: cremosa e profonda, con un morso deciso.

Per chi non ha paura dei sapori pieni.

(1)(3)(5)(7)(8)

IL CALICE CONSIGLIATO
Rosso IGP Collina del Milanese “Roverone” Nettare dei Santi
Calice 7 • Bottiglia 28

Lo sapevi?
La Via Emilia è una strada vera: la tracciò il console Marco Emilio Lepido nel 187 a.C., dritta da Rimini a Piacenza. Duemila anni dopo la percorriamo ancora un'orecchia per ogni tappa.

La Reggiana

La più cremosa
29

Completa con Chips di Patate +4,50

Orecchia firmata con **fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi**: cremosa, sapida e diretta.

Solo Parmigiano Reggiano 24 mesi: l'Emilia in una firma.

(1)(3)(5)(7)

IL CALICE CONSIGLIATO
Lambrusco Grasparossa “Vigneto Cialdini” Cleto Chiarli
Calice 7 • ½ Bottiglia 19 • Bottiglia 28

La Riminese

La più fresca
29

Orecchia firmata con **Prosciutto di Parma DOP “Riserva Piazza Peppino”, Squacquerone di Romagna DOP** e **Rucola.**

Per chi la vuole leggera e distesa.

(1)(3)(5)(7)

Completa con Patate al forno +4,50

BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA
Blanche
“Latex Più” Retorto
Bottiglia 33 cl • 7

Contorni per completare

I contorni che la Nonna consiglia accanto a Milanese, Filetti e Orecchie.

Patate del Focolare

6

Patate dorate al forno, croccanti fuori e morbide dentro, profumate di **rosmarino.** Sono le patate che si portavano in tavola quando la casa profumava di festa.

Il contorno più naturale accanto ai secondi.

Chips d'Oro

6 Giusta · 9 Abbondante · 12 Esagerata

Patate sottili fritte fino alla croccantezza. Il lato più sfizioso accanto a Orecchie, Milanese e Filetti.

Per chi cerca il lato più croccante del piatto.

(5)

Dall'orto alla brace

6

Melanzane, zucchine, radicchio, indivia e **peperoni** cotti lentamente alla griglia.

Quando vuoi completare con verdure calde.

Insalata di campo

5

Misticanza, radicchio alla julienne, **carote** croccanti e **pomodorini** maturi.

Il lato fresco quando il piatto chiede leggerezza.

Freschezza contadina

5

Rucola fresca con **pomodorini dolci**.

Quando vuoi un contorno fresco e leggero.

Le Spadellate

6

Erbette di campo spadellate con olio extravergine al profumo di aglio rosso.

Un contorno verde, caldo e semplice.

Bevande e carte dedicate

Acqua, bibite, birre, aperitivi e caffetteria.

Per vini al calice, bottiglie e abbinamenti, chiedi alla sala la carta vini dedicata.

Acqua minerale

75 cl - 3

Acqua San Bernardo. Naturale o frizzante.

Bibite in vetro

33 cl - 4

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, tè al limone o pesca, acqua tonica.

Birre artigianali

Birrificio Retorto di Piacenza.
Carta dedicata disponibile.

Aperitivi e cocktail

Aperitivi e cocktail hanno una carta dedicata, con proposte stagionali e disponibilità aggiornate.

Caffetteria

Caffè espresso 2
Caffè americano 2
Caffè d'orzo 2
Cappuccino 3
Latte macchiato 3
Tè caldo 3
Tisane 3

Dolci fatti in casa

Ogni caffè chiama il suo dolce, e ogni dolce merita il tempo giusto.
*Nella **Carta Dolci** trovi i quattro Barattoli di Nonna Emilia e le altre specialità fatte in casa.*

Il Percorso continua al cucchiaio.

Pane fresco, servizio e coperto
3

Da dove arriva il valore

Prodotti, mani e fornitori dietro il Percorso Via Emilia.

Il valore di un piatto si sente nei prodotti scelti, nelle mani che li lavorano e nel tempo necessario per portarli in tavola come si deve.

Salumi, formaggi, sfoglia, riso, carni e dolci non sono dettagli: sono il motivo per cui ogni tappa del Percorso ha un sapore riconoscibile.

Salumi & Formaggi

Prosciutto di Parma DOP “Riserva Piazza Peppino” di Langhirano, Coppa “Riserva Cav. Ferrari” di Langhirano, Salame Felino “La Fenice”, Pancetta di Grossetti Alta Val Tidone, Culatello di Zibello DOP “Riserva Tito” Salumificio Ducale e Mortadella “La Favola” Gran Riserva portano in carta stagionature, tagli e consistenze riconoscibili.

Squacquerone di Romagna DOP, Gorgonzola DOP della Cascina Ca de Lassi, Parmigiano Reggiano, Raspadura Lodigiana e formaggi romagnoli del Caseificio Pascoli danno struttura ai piatti, cremosità, sapidità e memoria.

Pasta & Riso

La pasta fresca è lavorata ogni giorno con una sfoglia pensata per trattenere ragù, creme e fondi. Il Riso Carnaroli Classico a Km Zero arriva da Azienda Agricola Fedeli: un riso che tiene la cottura e permette di portare la tappa lombarda dentro il Percorso.

Carne fresca

Le carni sono a Km Zero e arrivano dalla Cascina Fornaci di Riozzo.
Tagli riconoscibili e cotture pensate per mantenere struttura e succosità.

Verdura e Frutta

Verdure e frutta arrivano ogni giorno da Longhi Funghi & Verdure diretti dall'Ortomercato. Solo la stagionalità decide i piatti e cosa entra in cucina.

I Dolci della Nonna

I dolci hanno una carta dedicata: preparazioni fatte in casa, tempi propri e ultimo cucchiaio del Percorso.

I Vini della nostra Carta

La nostra selezione vini nasce lungo la Via Emilia, ma guarda anche oltre. Scegliamo soprattutto cantine piccole e medie, scelte per vini coerenti con i piatti e con il passo della tavola.

Perché il piatto cambia passo quando il calice è giusto.

La Via Emilia non la raccontiamo soltanto:
la scegliamo nei prodotti, nelle cotture e nei calici.

La percorriamo, la ripercorriamo, torniamo indietro e ripartiamo.
Ogni stagione può farci incontrare un produttore più adatto, una materia prima migliore per quel piatto, una ragione concreta per cambiare.

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.

Il Finale del Viaggio

Ogni viaggio merita un ultimo assaggio.

Per questo i dolci hanno una carta dedicata: i Barattoli di Nonna Emilia, le specialità fatte in casa e i piccoli finali pensati per chiudere la tavola con calma.

Dopo salumi, sfoglia, riso e secondi arriva il momento più morbido: cucchiaio, caffè, amaro e quel dolce che resta in memoria.

Chiedi la Carta Dolci quando vuoi chiudere il Percorso.

La Promessa della Nonna

“A tavola, ognuno deve sentirsi a casa, non in imbarazzo.”

Se dopo le prime forchettate senti che quel piatto non fa per te, comunicalo alla sala: lo sostituiamo con cura oppure lo togliamo dal conto.

Nonna Emilia

Nonna Emilia

Il Ristorante della Via Emilia
a San Donato Milanese