

DALL'1 AL 23 DICEMBRE, A SAN DONATO MILANESE

A dicembre la Via Emilia si accende



Tre menù tutto incluso per la cena di Natale
della tua azienda o del tuo gruppo, da 8 a 70 persone.

Un prezzo a persona, e il conto non ha sorprese.

UNA LETTERA, PRIMA DEL MENÙ

Se la cena di Natale quest'anno tocca a te...

...allora sai già com'è. Venti messaggi per scegliere il posto, altri dieci per il menù, e a fine serata un conto da dividere che nessuno capisce.

Alla mia tavola funziona al contrario.

Scegli il menù, dimmi la sera e il numero degli ospiti.

Al resto penso io.

Dal tagliere al brindisi col panettone: vino, acqua, caffè e coperto sono già nel prezzo. Un prezzo a persona, scritto qui, che a fine serata non cambia.

Ogni menù è un viaggio lungo la Via Emilia senza alzarsi da tavola. E nessuno va via a mani vuote: per ogni ospite ci sono tre miei regali, che scopri a tavola.

*Un caro saluto,
Nonna Emilia*

IL RISTORANTE DELLA VIA EMILIA, DAL 2011

P.S. Il venerdì e il sabato sono le prime sere a riempirsi: se la tua data è fissa, fermala per tempo.

Non sai quale scegliere?

Il menù di mezzo è quello che consiglio a chi organizza per la prima volta.

CHI È GIÀ STATO ALLA MIA TAVOLA

4.5



Oltre 4.100 recensioni
a cinque stelle su
Google

N.1

dei ristoranti di San
Donato Milanese
su Tripadvisor



Travellers' Choice di
Tripadvisor 2024, 2025 e
2026

«Che siano i menù del periodo natalizio o le scelte dalla carta, sempre eccellenza: sapori autentici... e le coccole che qui non mancano mai.»

RECENSIONE A CINQUE STELLE SU TRIPADVISOR, NATALE 2025

Scegli il tuo menù. Al resto penso io.

65

A PERSONA

TUTTO INCLUSO

IL PIÙ RICCO DEI TRE

Le Stelle della Via Emilia

La cena di rappresentanza, con i miei piatti più ricchi.

- ☐ Il Capriccio lungo la Via Emilia
- ☐ Tortellini, in brodo o al Parmigiano 24 mesi
- ☐ La Rosa di Parma con le Patate del Focolare
- ☐ Dolce Brindisi, con il calice

★ IL MIO CONSIGLIO

58

A PERSONA

TUTTO INCLUSO

PER CHI ORGANIZZA LA PRIMA VOLTA

Le Delizie della Nonna

Un po' di tutto, come alle feste di famiglia.

- ☐ Antipasto della Nonna
- ☐ Bis di primi: la T1 Strati e il Risutin
- ☐ La Guancia della Domenica
- ☐ Dolce Brindisi, con il calice

49

A PERSONA

TUTTO INCLUSO

LA TRADIZIONE DI CASA

Sapori della Tradizione

Il Natale delle domeniche di casa.

- ☐ Antipasto della Nonna
- ☐ Viaggio Caseario lungo la Via Emilia
- ☐ La T1 Strati
- ☐ Dolce Brindisi, con il calice

DENTRO IL PREZZO, IN TUTTI E TRE *Sai quanto spendi prima di sederti.*

- ☒ Dolce Brindisi: panettone e pandoro con la crema natalizia, e un calice di Blanc de Blancs
- ☒ Vino «Centurione», una bottiglia ogni tre
- ☒ Acqua, una ogni due
- ☒ Pane del Gran Forno Zanaletti
- ☒ Caffè
- ☒ Coperto e servizio

 E per ogni ospite, tre miei regali da portare a casa

E se un piatto non fa per te, te lo cambio con cura: è la mia Promessa.



l'Antipasto



i formaggi



il Capriccio



la T1 Strati



il Risutin



in brodo



al 24 mesi



la Guancia



la Rosa



le patate



il brindisi



foto vere, dalla mia cucina

IL PIÙ RICCO DEI TRE

Le Stelle della Via Emilia

La cena di rappresentanza, con i miei piatti più ricchi.

65

A PERSONA

TUTTO INCLUSO

LA TAVOLA DEL MENÙ, PIATTO DOPO PIATTO



il Capriccio



in brodo



al 24 mesi



la Rosa



le patate



il brindisi



NEL BICCHIERE, GIÀ NEL PREZZO

Sangiovese Superiore «Centurione», una bottiglia ogni tre persone. Blanc de Blancs per il brindisi. Acqua e caffè.

COSA TI PORTO, PORTATA DOPO PORTATA

Le Stelle della Via Emilia

65 a persona, tutto incluso

Per l'azienda che vuole ringraziare la sua squadra, o i suoi clienti, con una tavola che resta in mente.

AL CENTRO, UNO OGNI DUE PERSONE

Il Capriccio lungo la Via Emilia

Il mio tagliere più completo: i cinque salumi della Via Emilia, Squacquerone di Romagna DOP, Parmigiano Reggiano 24 mesi e Gorgonzola DOP, con gnocco fritto e tigelle calde, cipolle rosse al Balsamico e confettura di peperoni.



il tagliere più ricco



a scelta di ognuno

IL SECONDO

La Rosa di Parma

Filetto di manzo a bassa temperatura, ripieno di Prosciutto di Parma DOP e Parmigiano Reggiano 24 mesi, con la salsa al Lambrusco.



dentro c'è un fiore



dal forno

IL DOLCE, CON IL BRINDISI

Dolce Brindisi

Il dolce di Natale: fette di panettone e di pandoro con la mia crema natalizia. Accanto, un calice di Blanc de Blancs per gli auguri.



e si brinda

IL PRIMO, A SCELTA PER OGNUNO

Tortellini in Brodo

oppure

Tortellini 24 mesi

Tortellini bolognesi con Mortadella IGP e Parmigiano Reggiano DOP: nel brodo di manzo di casa, oppure nella crema calda di Parmigiano Reggiano 24 mesi con il sugo d'arrosto a parte.

IL CONTORNO

Patate del Focolare

Patate dorate al forno, profumate di rosmarino.

Guarda la fetta della Rosa: dentro c'è un fiore.



foto vere, dalla mia cucina



★ IL MIO CONSIGLIO

PER CHI ORGANIZZA LA PRIMA VOLTA

Le Delizie della Nonna

Un po' di tutto, come alle feste di famiglia.

58

A PERSONA

TUTTO INCLUSO

LA TAVOLA DEL MENÙ, PIATTO DOPO PIATTO



il tagliere



la 11 Strati



il Risutin



la Guancia



il brindisi



NEL BICCHIERE, GIÀ NEL PREZZO

Sangiovese Superiore «Centurione», una bottiglia ogni tre persone. Blanc de Blancs per il brindisi. Acqua e caffè.



COSA TI PORTO, PORTATA DOPO PORTATA

Le Delizie della Nonna

58 a persona, tutto incluso

Per chi non vuole scegliere fra l'Emilia e Milano: le assaggia tutte e due nello stesso piatto, poi arriva il brasato della domenica.

AL CENTRO

Antipasto della Nonna

Gnocco fritto caldo e i cinque salumi della Via Emilia, dal Prosciutto di Parma DOP 24 mesi alla Pancetta dell'Alta Val Tidone.

Emilia e Milano

IL SECONDO

La Guancia della Domenica

Manzo brasato lentamente al Sangiovese, patate montate morbide e fondo bruno.

e si brinda



si comincia insieme



IL BIS DI PRIMI, NELLO STESSO PIATTO

La 11 Strati e il Risutin

La lasagna di casa accanto al Carnaroli allo zafferano naturale con Raspadura Lodigiana, mantecato con burro e Parmigiano Reggiano 24 mesi. L'Emilia e Milano a un cucchiaino di distanza.



come la domenica



IL DOLCE, CON IL BRINDISI

Dolce Brindisi

Il dolce di Natale: fette di panettone e di pandoro con la mia crema natalizia. Accanto, un calice di Blanc de Blancs per gli auguri.

È il menù che consiglio a chi organizza per la prima volta: c'è il piatto giusto per ognuno.



foto vere, dalla mia cucina

LA TRADIZIONE DI CASA

Sapori della Tradizione

Il Natale delle domeniche di casa.

49

A PERSONA

TUTTO INCLUSO

LA TAVOLA DEL MENÙ, PIATTO DOPO PIATTO



il tagliere



i formaggi



la 11 Strati



il brindisi



NEL BICCHIERE, GIÀ NEL PREZZO

Sangiovese Superiore «Centurione», una bottiglia ogni tre persone. Blanc de Blancs per il brindisi. Acqua e caffè.

COSA TI PORTO, PORTATA DOPO PORTATA

Sapori della Tradizione

49 a persona, tutto incluso

Per chi immagina la cena di auguri col profumo del ragù e i taglieri che passano di mano in mano.

AL CENTRO, UNO OGNI DUE PERSONE

Antipasto della Nonna

Gnocco fritto caldo e i salumi della Via Emilia: Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Salame Felino, Mortadella «La Favola» Gran Riserva, Coppa di Langhirano e Pancetta dell'Alta Val Tidone.



si comincia insieme



E ACCANTO, UNO OGNI DUE PERSONE

Viaggio Casario lungo la Via Emilia

Squacquerone di Romagna DOP, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano 24 mesi, Fossa di Sogliano e Pecorino Romagnolo ubriaco nel Sangiovese, con tigelle calde, cipolle rosse al Balsamico e confettura di peperoni.

i formaggi della strada



IL PRIMO, IN PORZIONE GENEROSA

La 11 Strati

Undici strati di sfoglia verde all'uovo e ragù alla bolognese cotto piano, besciamella vellutata e Parmigiano Reggiano. Il mio ragù cuoce otto ore.

otto ore di ragù



IL DOLCE, CON IL BRINDISI

Dolce Brindisi

Il dolce di Natale: fette di panettone e di pandoro con la mia crema natalizia. Accanto, un calice di Blanc de Blancs per gli auguri.

e si brinda

Due taglieri in mezzo e nessuno che deve scegliere: la cena parte da sola.

foto vera, alla mia tavola



IL DOLCE DI TUTTI E TRE I MENÙ

Il Dolce Brindisi

È il dolce che chiude ogni cena di dicembre alla mia tavola: fette di panettone e di pandoro, la mia crema natalizia per accompagnarle, e un calice di Blanc de Blancs per fare gli auguri tutti insieme.



SUL TAVOLO, PER TUTTA LA CENA

Sangiovese Superiore «Centurione»

Una bottiglia ogni tre persone.

NEL PREZZO



PER IL BRINDISI

Blanc de Blancs

Una bottiglia ogni sei persone.

NEL PREZZO



REGOLE CHIARE, TAVOLA SERENA

Poche regole, scritte tutte qui.

8+

Da 8 persone, un menù per tavolo

Tutto il tavolo sceglie lo stesso menù; nelle Stelle della Via Emilia ognuno sceglie il suo primo, e mi dici quanti per ciascuno entro 24 ore dalla cena.

36h

Il numero si conferma prima

Entro 36 ore dalla cena mi confermi il numero degli ospiti: è il numero che preparo e che si paga.

20%

Oltre 15 persone, un acconto

Oltre 15 persone, un acconto del 20% ferma la data. Fino a 15 persone non serve.

IVA

Fattura per aziende

Alla conferma bastano ragione sociale, partita IVA e codice destinatario o PEC.

!

Allergie e intolleranze

Segnalale nella domanda sulle intolleranze del modulo e ricordalo al cameriere.

1-23

Ogni sera di dicembre

Dall'1 al 23 dicembre. Il 24 sera, il 25 e il 26 la mia cucina riposa.



DOVE SI SIEDE IL TUO GRUPPO

8-21

OSPITI

Una tavolata in sala

Nella sala principale, in mezzo alle altre tavole di festa.

22-25

OSPITI

La saletta, tutta tua

Da 22 ospiti la saletta è riservata solo al tuo gruppo.

26-70

OSPITI

La sala principale

Da 26 ospiti il tuo gruppo sta nella sala principale. Da 60 a 70 è riservata solo a te.

*Il venerdì e il sabato sono le prime sere a riempirsi:
se la tua data è fissa, fermala per tempo.*

LA PROMESSA DELLA NONNA

«A tavola, ognuno deve sentirsi a casa, non in imbarazzo.»

Se dopo le prime forchettate senti che un piatto non fa per te, dillo alla sala: te lo cambio con cura.

4,5



Oltre 4.100
recensioni a cinque
stelle su Google

N.1

dei ristoranti di San
Donato Milanese su
Tripadvisor



Travellers' Choice di
Tripadvisor 2024, 2025 e
2026

PRENOTA LA TUA SERA



Ferma la data

1. Inquadra il codice, o vai su nonnaemilia.it
2. Scegli menù, sera e numero di ospiti
3. Ti ricontatto io con il riepilogo

Prenota dal mio sito

Subito dopo ti arriva un mio messaggio.

Un prezzo a persona, tutto incluso

Vino, acqua, bollicine, caffè,
coperto e servizio: il prezzo
a persona a fine serata non
cambia.

Il numero esatto, con calma

Me lo confermi entro 36
ore dalla cena.

Fattura per aziende

Bastano ragione sociale,
partita IVA e codice
destinatario o PEC.

La mia Promessa

Se un piatto non fa per te,
te lo cambio con cura.

Nonna Emilia

Via Monte Bianco 33
San Donato Milanese

Come arrivi

Metro M3, fermata San Donato
Parcheggio gratuito vicino

Per le cene di gruppo

WhatsApp 379 1491002
Telefono 02 5275176

PARLANO DI ME

CORRIERE DELLA SERA

vivimilano

IL GIORNO

CAPI TROVA MI

il Resto del Carlino

il Cittadino

Radio RAI ONE

cinque
RADIO

La Gazzetta dello Sport

la Repubblica

RADIO
ITALIA

gamma radio
GOLDEN HIT

zetteMiele

*Un caro saluto, e buone feste lungo la Via Emilia.
Nonna Emilia*