Nonna Emilia
Il Ristorante della Via Emilia a San Donato Milanese

MENÙ DEGUSTAZIONE

Percorso Via Emilia

La strada intera in una cena, un piatto per ogni tappa. Porzioni a persona.



IN EMILIA

Antipasto della Nonna

Gnocco fritto caldo con i salumi che scelgo lungo la strada: Felino, crudo di Parma, mortadella.



A BOLOGNA

Tagliatelle 1955

Tirate a mano, ragù di manzo che cuoce piano tutta la mattina, Parmigiano 24 mesi.



A PARMA

Rosa di Parma

Filetto a bassa temperatura, Prosciutto di Parma DOP e Parmigiano, salsa al Lambrusco.





IL DOLCE

Un barattolo a scelta

Fra i miei quattro: Nonnamisù, Zuppa Inglese, Cheesecake o Panna Cotta.

IL BENVENUTO DELLA NONNA

La bollicina di benvenuto, te la offro io

un calice di Blanc de Blancs di Cleto Chiarli

39
a persona

Sette sere su sette, su prenotazione • Minimo 2 coperti • Vini facoltativi e a parte • Pane fresco, servizio e coperto: 3 a persona

IL VIAGGIO NEL BICCHIERE

Un calice per ogni tappa, se ti va

Il primo te lo offro io: è già dentro i 39.
Il resto è una scelta tua, e a tavola si sta benissimo anche solo con l'acqua.

CALICE PER CALICE

SULLE TAGLIATELLE 1955

Sangiovese Superiore «Centurione»

STEFANO FERRUCCI, ROMAGNA

Morbido e rigoroso, sul ragù del 1955.

SULLA ROSA DI PARMA

Gutturnio Classico Riserva «Ales»

ANTONIO CHIESA, PIACENZA

Ricco e vinoso, sul filetto.

11 a persona, i due calici

In carta, gli stessi due calici sono 15.

Gli altri due li scegli lungo la strada, uno per tappa.

OPPURE UNA BOTTIGLIA



«Vigneto Cialdini»

CLETO CHIARLI

23

in carta è 28



«Centurione»

STEFANO FERRUCCI

23

in carta è 28

Dopo il benvenuto, la stessa bottiglia per tutta la cena.
La scegli a tavola, con calma.



Nonna Emilia
Il Ristorante della Via Emilia a San Donato Milanese