

Il pranzo della domenica

Emilia nello gnocco e nella lasagna, Lombardia nel risotto, Romagna nel bicchiere: tre cucine in un pranzo solo.
Porzioni a persona, perché ognuno faccia tutto il pranzo.

IL BIS DI PRIMI
tutti e due nello stesso pranzo



● SI COMINCIA

Antipasto della Nonna

Gnocco fritto caldo e i salumi della Via Emilia, dal Prosciutto di Parma 24 mesi alla Mortadella «La Favola».

Ogni domenica, sempre lui



● DALL'EMILIA

Una lasagna al forno

Il primo al forno dell'Emilia: la ricetta cambia, lo stile no.



● DALLA LOMBARDIA

E un risotto lombardo

Servito accanto alla lasagna, con quello che la stagione porta in cucina.



● IL SECONDO

Il secondo che cuoce piano

La carne della tradizione, di quelle che si tagliano col cucchiaino, con le patate al forno.

CAMBIANO OGNI DOMENICA
quelli di oggi te li raccontano i miei ragazzi di sala

● OPPURE, VEGETARIANO, ALLO STESSO PREZZO

AL POSTO DELL'ANTIPASTO

Erbazzone di casa

Sfoglia salata con erbette, uova fresche e Parmigiano Reggiano 24 mesi.

AL POSTO DEL SECONDO

Viaggio Casario lungo la Via Emilia

Cinque formaggi dalla Romagna alla Lombardia, con le tigelle calde, le cipolle al Balsamico e la confettura di peperoni.



IL BRINDISI DI MEZZOGIORNO

12:00

**il primo calice
lo offro io**

Blanc de Blancs di Cleto Chiarli, le bollicine emiliane: uno a persona, a chi prenota alle 12:00 e si siede entro le 12:15.

39
a persona

Antipasto, bis di primi e secondo
Bevande a parte
Pane, servizio e coperto: 3

Due calici, oppure una bottiglia

In due? Ti consiglio i calici: il Lambrusco che fa festa e il Sangiovese di Romagna, sul piatto che preferisci. Una tavola lunga? Meglio la bottiglia: ti accompagna dall'antipasto al secondo. Sono tutti vini della Via Emilia.

CALICE PER CALICE



IL FRIZZANTE

Lambrusco Grasparossa «Vigneto Cialdini»

CLETO CHIARLI, MODENA

Pieno e allegro: fa subito domenica.



IL ROSSO FERMO

Sangiovese Superiore «Centurione»

STEFANO FERRUCCI, ROMAGNA

Morbido e rigoroso: il rosso di casa.

UNA BOTTIGLIA PER LA TAVOLA



SANGIOVESE
SUPERIORE

«Centurione»



LAMBRUSCO
GRASPAROSSA

«Vigneto
Cialdini»



BOLLICINE
EMILIANE

Blanc
de Blancs

11 a persona, i due calici

In carta, gli stessi due calici sono 14. Se non sai quale scegliere, chiedimelo a tavola: te lo racconto io.

23 la bottiglia della domenica

In carta è 28. La scegli a tavola, con calma.



IL BRINDISI DI MEZZOGIORNO

Arrivato più tardi?

La prossima domenica prenota alle 12:00: il calice di Blanc de Blancs te lo faccio trovare in tavola.

PRENOTA DAL MIO SITO

12:00

la prossima
domenica

I BAMBINI

Un piatto tutto loro

Fino a 10 anni: risotto allo zafferano, cotoletta e patate al forno in un piatto unico, poi gelato e acqua. Il coperto non lo pagano.

25

in tutto



Nonna Emilia
Il Ristorante della Via Emilia
a San Donato Milanese