

Ristorante Vecchia Lama

Via XXIV Maggio, 24
Lama Mocogno - Tel. 0536.44662
info@ristorantevecchialama.it

VENERDÌ 30 SETTEMBRE (CENA)
SABATO 1 OTTOBRE (PRANZO E CENA)

Menu

Antipasto

Sella di Mastro Dante al pepe
rosa e tris di Parmigiano Reggiano
18, 24 & 36 mesi

Primo

Tortelloni ricotta e mortadella alla
crema di Parmigiano Reggiano
e granella di pistacchio

Secondo

Filetto di maiale all'aceto
balsamico con briciole di
Parmigiano Reggiano croccante
Patate al forno

Dessert

Barattolino di dolce Caterinetta
Caffè

Euro 28,00 a persona
(bevande escluse)

DOMENICA 2 OTTOBRE (PRANZO)

Menu

Antipasti

"I Bombolini" alla fonduta di
Parmigiano Reggiano
prosciutto croccante
& gocce di aceto balsamico

Battuta di Scottona al tartufo nero

Primi

Sigari al forno ai funghi porcini
& polvere di forma

Passatelli all'emiliana su crema di
Parmigiano Reggiano
& scaglie di tartufo nero

Secondo

Tagliata di scottona
con olio al rosmarino
crema di rucola e scaglie di
Parmigiano Reggiano 36 mesi

Patate al forno

Dessert

Cheesecake ai mirtilli del
Monte Cimone

Caffè, acqua
e un calice di vino rosso/bianco

Euro 45,00 a persona

A TAVOLA CON GUSTO

MENÙ A BASE DI PARMIGIANO REGGIANO

Presso i ristoranti convenzionati
nei giorni della rassegna

Ristorante

La Baita del Duca

Via Boscone, 5

Piane di Mocogno

Cell. 339.3383744

Menu

Antipasti

Frittelline di castagno con ricotta locale

Polentina al Parmigiano Reggiano

Primo

Tortelloni di ricotta con funghi porcini su
cestino di Parmigiano Reggiano

Secondi

Gnocco fritto con salumi e formaggi tipici

Crescentine montanare con
cinghiale in umido,
lardo e Parmigiano Reggiano,
marmellate artigianali
e ricotta locale

Dessert

Dolci della Baita

Caffè

Euro 29,00 a persona
(bevande escluse)

Villa Clorè & SPA

Via per Palagano, 9
Lama Mocogno
Tel. 0536.343212
info@villaclore.it

VENERDÌ 30 SETTEMBRE
DALLE ORE 20,00

APERIPARMIGIANO CON DJ SET

Menu

TAGLIERE VILLA CLORÈ

Focacce della casa
con affettati misti
e Prosciutto crudo DOP
accompagnati da una selezione
di formaggi: freschi, caprini,
pecorini, stagionati ed erborinati,
con miele,
marmellatine caserecce,
cipolle caramellate e frutta secca
e Parmigiano Reggiano 36 mesi.

Semifreddo al mascarpone
con mandorle e scaglie
di cioccolato

Un calice di vino

Euro 25,00 a persona

SABATO 1 OTTOBRE (CENA)
DOMENICA 2 OTTOBRE (PRANZO)

Menu

Antipasti con calice di prosecco

Fiori di zucca fritti ripieni di
Parmigiano Reggiano
e di caciotta e crudo DOP

Insalatina di radicchio rosso, scaglie
di Parmigiano Reggiano, noci e miele

Primi

Paglia e fieno con crema di
funghi porcini e pistacchio di Bronte

Tortelli di zucca con petali di
Parmigiano Reggiano
e perle di aceto balsamico

Secondi con contorno

Rosa di parma con prosciutto crudo DOP
e scaglie di Parmigiano Reggiano

Patate al forno alle erbe

Roast beef della casa al pepe rosa
e bocconcini di
Parmigiano Reggiano al forno

Dessert

Le dolcezze di Villa Clorè al cucchiaino

Vini della casa - Acqua e Caffè

Euro 35,00 a persona (tutto compreso)

Bambini 3-12 anni **Euro 15,00**
(si può richiedere il menu bambini)

È gradita la prenotazione

**Diponibilità di pacchetti personalizzati
per pernottamenti con utilizzo del
Centro SPA e della piscina coperta**

A TAVOLA CON GUSTO

MENÙ A BASE DI PARMIGIANO REGGIANO

Presso i ristoranti convenzionati
nei giorni della rassegna

BIG BAR

Via Pietro Giardini, 168
Lama Mocogno
Tel. 0536.44184

SABATO 1 OTTOBRE (PRANZO E CENA)
DOMENICA 2 OTTOBRE (PRANZO E CENA)

Menu

Crescentine e gnocco fritto
con affettati misti e formaggi,
Parmigiano Reggiano 24 mesi
e marmellate

¼ Vino

½ Acqua

Sorbetto - Dolce

Caffè'

Euro 16,00 a persona

Borlenghi



VENERDÌ 30 SETTEMBRE (SERA)

*Aperitivo musicale con stuzzichini
al Parmigiano Reggiano e borlenghi*

Ristorante

Eurobar

Via Vaglio, 37

Lama Mocogno

Cell. 320.0369077

Menu

Primo

Tortelloni Vecchia Modena
panna, pancetta,
aceto balsamico

Secondi

Crescentine

Gnocco Fritto

Salumi e formaggi

Euro 25,00 a persona

(bevande escluse)

A TAVOLA CON GUSTO

MENÙ A BASE DI PARMIGIANO REGGIANO

Presso i ristoranti convenzionati
nei giorni della rassegna

Locanda
Bellavista

Via P. Giardini, 215
Lama Mocogno
Tel. 0536.343173
Cell. 320.4999959

Menu

Antipasto

Antipasto della casa a tema

Primi

Tortellini in brodo di cappone
e Parmigiano Reggiano

Lasagnette al forno con funghi
e Parmigiano Reggiano

Secondo

La "Dastesa"
polenta di farina di frumento
con ragù della casa

Dessert

Dolce della casa

Caffè

Vino e acqua

Euro 35,00 a persona

È gradita la prenotazione

Albergo - Ristorante

Conca d'Oro

Via P. Giardini, 587

La Santona

Tel. 0536.45022

Menu

Antipasti

Bomboloni al formaggio
Nidi di polenta con pancetta
e Parmigiano Reggiano

Primi

Tortelloni all' Aceto Balsamico
e scaglie di Parmigiano Reggiano
Crepes ai carciofi

Secondi

Coniglio gratinato al Parmigiano Reggiano
Arrosto di vitello ai funghi e scaglie
di Parmigiano Reggiano
Patate arrosto e insalata mista

Dessert

Euro 30,00 a persona
(bevande escluse)

A TAVOLA CON GUSTO

MENÙ A BASE DI PARMIGIANO REGGIANO

Presso i ristoranti convenzionati
nei giorni della rassegna

Ristorante - Pizzeria

Raimondo

Via P. Giardini, 193

Lama Mocogno

Tel. 0536.44404

SABATO 1 E DOMENICA 2 OTTOBRE

Menu

Antipasto

Antipasto di salumi ricercati
con Parmigiano Reggiano

Primi

Tortelli gratinati con ricotta del
Caseificio Beato Marco
con crema di Parmigiano Reggiano

Risotto alla parmigiana
con gocce di Aceto Balsamico

Secondo

Cosciotto al latte con fonduta di
Parmigiano Reggiano e verdure brasate

Dessert

Chicche di Parmigiano Reggiano
in cioccolato fondente

Bevande e Caffè

Euro 30,00 a persona (tutto compreso)

È gradita la prenotazione

**Inoltre nei due giorni della rassegna
Pizze a Tema...**