



## Gran Buffet Parma&Co

### **I Migliori Salumi Artigianali dalla Provincia di Parma**

***tagliati al momento e serviti con torta frita (gnocco fritto) fumante, pane casereccio, focacce miste, grissini artigianali e giardiniera sottolio***

Culatello “Supremo” Selezione Parma&Co, servito con riccioli di burro  
(Pluripremiato dall’Arcisodalizio per la Ricerca del Culatello Supremo, Soragna)  
\*\*\*

Prosciutto di Parma prodotto e stagionato in alta collina per 30 mesi  
(Renato Vescovi per Parma&Co, Lagrimone)  
\*\*\*

Antica Coppa di Parma, taglio settecoste e stagionatura minima 150 gg.  
(Cav. Bruno Ferrari per selezione Parma&Co, Langhirano)  
\*\*\*

Strolghino fresco di Culatello come da antica ed originale ricetta  
(Dall’Artigiano Anselmo Bocchi, eletto n° 1 dalla Gazzetta di Parma, Fornovo di Taro)  
\*\*\*

Prosciutto Cotto “60”, il miglior Cotto d’Italia per il Gambero Rosso  
(Franco Branchi per i Cotti di Parma&Co, Felino)  
\*\*\*

Salame di Felino artigianale macinato a mano “C’era una Volta”  
(Ronchei per selezione Parma&Co)  
\*\*\*

Spalla Cotta di San Secondo, come da ricetta originale del Maestro Giuseppe Verdi  
(Laboratorio Artigianale “Squisito”, San Secondo)  
\*\*\*

Cicciolata fatta in casa, strizzata ed asciugata nel telo da Casaro  
(Anselmo Bocchi per Parma&Co)

*oppure*

Testa in Cassetta fatta in casa, aromatizzata con scorza di limone per l’estate  
(Anselmo Bocchi per Parma&Co)

### **Selezione di Formaggi da latte di Sola Bruna Alpina Razza Italiana**

Parmigiano Reggiano 24 mesi, Silver Award World Best Cheese  
(Azienda Agricola Valserena dei Marchesi Balduino Serra per Parma&Co)  
\*\*\*

Parmigiano Reggiano oltre 36 mesi  
(Azienda Agricola Valserena dei Marchesi Balduino Serra per Parma&Co)



Treccione di Mozzarella della Alta Valle del Calore in Irpinia  
(Azienda Agricola di Carmela Marano, Comune di Montella, Avellino)

\*\*\*

Blue del Lavage' Erborinato del Parco del Beigua  
(Azienda Agricola di Andreina Ponte, Rossiglione, Genova)

**Paste artigianali dai vecchi ricettari del Ducato**

**Gran bis di Tortelli**

Tortelli d'Erbette conditi con burro e formaggio di SolaBruna  
(Pasta fresca all'uovo ripiena di ricotta ed erbe, produzione Parma&Co)

&

Tortelli di zucca conditi con burro e formaggio di SolaBruna  
(Pasta all'uovo ripiena di zucca, amaretti ed un pelo di mostarda, produzione Parma&Co)

**oppure**

Anolini al sugo di stracotto pasticciati con Ragù della Duchessa  
(Pasta fresca all'uovo ripiena di pan grattato e parmigiano bagnati dal sugo di stracotto, nella variante preferita da Maria Luigia, Duchessa di Parma)

**Secondi piatti, contorni ed altre proposte del Gran Buffet**

Gran Culaccia al Forno leggermente affumicata e tagliata al coltello  
servita con contorno di patate arrosto, composte di frutta e mostarde artigianali  
(Franco Branchi per i Cotti di Parma&Co, Felino)

**oppure**

Melanzane alla Parmigiana  
(Con mozzarella di SolaBruna, produzione Parma&Co)

&

Porcello Tonnato  
(Lonza di maiale con salsa di filetti di tonno rosa Rizzoli Emanuelli, produzione Parma&Co)

\*\*\*

Assortimento delle migliori verdure fresche dei coltivatori diretti della zona



**Selezione dei migliori vini del territorio**  
***Azienda Agricola Palazzo per Parma&Co***  
***Esclusivamente dai vigneti di proprietà del Castellaro, Sala Baganza***

Lambrusco del Castellaro  
(Rosso mosso dissetante da bere fresco, vol. 12°)  
\*\*\*

Barbera Sia Lodato  
(Rosso fermo strutturato leggermente barricato, vol. 14°)  
\*\*\*

Malvasia Brut del Castellaro  
(Bianco mosso secco da Malvasia di Candia, vol. 12°)  
\*\*\*

Maria Luigia  
(Bianco fermo aromatico da Malvasia di Candia , vol. 13°)

**Assortimento di Dolci Artigianali produzione Parma&Co**

Crostata alla marmellata di prugne  
(marmellata dolce)  
\*\*\*

Costata alla marmellata di amarasche  
(marmellata di amarene selvatiche, leggermente brusca)  
\*\*\*

Torta “Parma&Co”  
(con marmellata di amarene, cioccolato ed amaretti)  
\*\*\*

Sbrisolona  
(torta secca e friabile alle mandorle)  
\*\*\*

Sorbetto alla Violetta di Parma  
(antica usanza di Maria Luigia, Duchessa di Parma)  
\*\*\*

Caffè e digestivi

**Servizio a buffet con camerieri e tavoli da appoggio**

**€ 100/persona**