

DAMEDEO

R I S T O R A N T E

Una cucina fatta di ricette antiche, di tempi lunghi e materie prime accuratamente selezionate e servite "come una volta".
Dove si celebra l'autentica tradizione enogastronomica di Modena



Antipasti

Prosciutto di Parma

Mortadella

Salame Nostrano

Erbazzone Reggiano

Insalatina di funghi e sedano

con scaglie di Parmigiano Reggiano

Insalata di pollo in crema di maionese fatta in casa

Verdure sottolio e sottaceto

Ciccioli frolli



Minestre

Tortellini in brodo

Brodo con passatelli

Brodo con quadrucci fatti in casa

Stracciatella (solo a cena)

Paneda (solo a cena)



Primi piatti

Spagnolata Damedeo (solo a cena)

Tortelli verdi

Tortelli di zucca

Tortelloni con la ricotta

Tagliatelle gialle al ragù

Tagliatelle verdi al ragù di prosciutto

Risotto alla parmigiana

Gnocchi di patate con burro e Parmigiano Reggiano



DAMEDEO

R I S T O R A N T E

Una cucina fatta di ricette antiche, di tempi lunghi e materie prime accuratamente selezionate e servite "come una volta".

Dove si celebra l'autentica tradizione enogastronomica di Modena



Il Carrello (solo a cena)

dei Bolliti...

Prosciutto affumicato, gallina e ripieno,
guanciale di manzo, lingua, coda e testina di vitello,
cotechino e zampone (solo a cena)

e degli Arrosti

Fesa di vitello e lombo di maiale al latte,
lombo di maiale al vino (solo a cena)

in accompagnamento alle carni:
salsa verde, salsa gialla e mostarda di mele

Altre pietanze della cucina

Filetto all'aceto balsamico

Fegatini in casseruola

Baccalà fritto in padella

Zampone con purè

Manzo bollito con salse in accompagnamento

Contorni

Fagioloni con le cotiche

Patate in padella

Purè di patate

Verdure alla griglia

Insalata verde e mista

DAMEDEO

R I S T O R A N T E

Una cucina fatta di ricette antiche, di tempi lunghi e materie prime accuratamente selezionate e servite "come una volta".

Dove si celebra l'autentica tradizione enogastronomica di Modena



Il Carrello dei Dolci

Budino al cacao

Zuppa inglese

Crème caramel

Semifreddo all'anice

Torta di riso

Panna cotta al caramello

Pera sciroppata all'arancia con zabaione

Piatto misto di dolci

Vi aspettiamo per accogliervi nel nostro mondo!

Per maggiori informazioni e prenotazioni

059210275

info@damedeo.it

www.damedeo.it

f Ristorante Damedeo

Ristorante Damedeo Corso Vittorio Emanuele II, 54, Modena

☎ 059 210275