GRAND HOTEL
DI PARMA
UNA | ESPERIENZE



# UN NATALE DA CONDIVIDERE

Cene aziendali ed eventi di Natale a Parma




Le nostre proposte dedicate alle festività natalizie:
esperienze culinarie da quattro portate pensate per
valorizzare i vostri momenti di convivialità aziendale.

*Our festive season offerings: four-course culinary experiences tailored to elevate your corporate celebrations.*

**VISCHIO** **€ 45,00 a persona**
***per person***

- Nido di pasta kataifi con uovo poché e salsa al Parmigiano Reggiano
- Anolini in brodo
- Guancialetto di maiale stracotto con polenta
- Crumble tiepido di mele e cannella e gelato alla vaniglia

- *Kataifi pastry nest with poached egg and Parmigiano Reggiano cheese sauce*
- *Anolini in broth*
- *Braised pork cheek served with polenta*
- *Warm apple and cinnamon crumble with vanilla ice cream*

**MELOGRANO - (VEGETARIAN MENU)** **€ 45,00 a persona**
***per person***

- Bouquet invernale con insalata di radicchi, mele tardive, noci pecan, mousse di caprino, vinaigrette al melograno
- Tortelli di zucca con burro fuso e amaretti
- Parmigiana di melanzane
- Tortino caldo di pere, cioccolato e noci

- *Winter salad bouquet with radicchio, late-season apples, pecan nuts, goat cheese mousse, and pomegranate vinaigrette*
- *Pumpkin tortelli with melted butter and amaretti cookie crumbs*
- *Eggplant parmigiana*
- *Warm pear, chocolate, and walnut cake*

**FOCOLARE** **€ 55,00 a persona**
***per person***

- Flan di zucca con salsa al Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma croccante
- Raviolone ripieno di stracotto con crema di funghi porcini
- Punta di vitella ripiena alla parmigiana con sformatino di patate
- Sbrisolona con crema di zabaione

- *Pumpkin flan with Parmigiano Reggiano cheese sauce and crispy Parma ham*
- *Large raviolo stuffed with slow-braised beef served with porcini mushroom cream*
- *Parma-style stuffed veal breast accompanied by a potato flan*
- *Sbrisolona crumble cake with zabaione cream*

**AGRIFOGLIO** **€ 60,00 a persona**
***per person***

- Battuta a coltello di Frisona delle nostre colline con senape antica, acciuga del Mediterraneo, cappero in fiore e cialda croccante
- Risotto all'Amarone e fonduta di Parmigiano Reggiano
- Petto d'anatra CBT scottato con crema di zucca, frutti di bosco e nocciole
- Tortino al cioccolato con cuore fondente e gelato alla crema e sale Maldon

- *Knife-cut Frisona beef tartare from the hills of Parma with whole-grain mustard, Mediterranean anchovy, caper flower and crispy wafer*
- *Amarone risotto with Parmigiano Reggiano cheese fondue*
- *Sous-vide seared duck breast with pumpkin cream, wild berries and hazelnuts*
- *Chocolate lava cake with Maldon sea salt ice cream*

**STELLA DI MARE - (SEAFOOD MENU)** **€ 65,00 a persona**
***per person***

- Tris di tartare, branzino, tonno e salmone, accompagnate da guacamole al lime e maionese al lampone
- Risotto alla barbabietola e gamberi scottati
- Trancio di spigola con salsa di anacardi e giardinetto di verdure invernali
- Sorbetto al lampone

- Trio of tartares (sea bass, tuna and salmon) served with lime guacamole and raspberry mayonnaise
- Beetroot risotto with seared prawns
- Sea bass fillet with cashew sauce and a medley of winter vegetables
- Raspberry sorbet

**CRISTALLO** **€ 70,00 a persona**
***per person***

- Scaloppa di foie gras su pan brioche tostato, crema di zucca e nocciole delle Langhe
- Tagliolino al tartufo mantecato con Parmigiano Reggiano 60 mesi
- Petto di piccione CBT con il suo bonbon, crema di topinambur e castagne glassate
- Pavlova al mandarino

- *Seared foie gras escalope on toasted brioche with pumpkin cream and Langhe hazelnuts*
- *Tagliolini with truffle, finished with 60-month Parmigiano Reggiano*
- *Sous-vide pigeon breast with its bonbon, Jerusalem artichoke cream and glazed chestnuts*
- *Mandarin pavlova*

**€ 4,00 a persona**
***per person***

Panettone artigianale con accompagnamenti natalizi (no dolce)
*Artisan panettone served with traditional Christmas accompaniments (excludes dessert)*

# Cara Befana

Mi chiamo _____ e ho _____ anni.

Quest'anno sono stato/a:

□ molto bravo/a
□ abbastanza bravo/a
□ sto ancora migliorando

Vorrei chiederti, se puoi, questi doni:

_____

Prometto che nel nuovo anno cercherò di:

_____

Con tanto affetto,

_____

