

T

menù tradizionale

Un menù legato ai sapori più tradizionali della terra emiliana. Apertura con aperitivo (sangria, vino, aperitivi alcolici ed analcolici), antipasto con salumi tipici (prosciutto, spalla cotta, salame, coppa, culatta o culatello) e stuzzichini. A seguire vengono serviti tre primi e due secondi piatti con contorni vari. Si termina con la torta nuziale e il brindisi.

A menu based on the most traditional flavours of the Emilia region. Starting with an aperitif (sangria, wine, alcoholic and non-alcoholic drinks), appetisers with local cold meats (ham, spalla cotta -cooked ham shoulder, salami, coppa -cured pork, culatta or culatello -cured pork loin)) and nibbles. This will be followed by three first course dishes and two main courses with a variety of side dishes. The meal is rounded off with the wedding cake and a toast.

G

menù giovane

Un menù indicato per chi preferisce un clima più informale. Si parte con l'aperitivo di benvenuto, quindi vengono serviti tre primi; i secondi piatti sono presentati a buffet, con un'ampia scelta di portate da concordare con gli chef.

Infine viene servita la torta, accompagnata dal brindisi di augurio.

A menu based on the most traditional flavours of the Emilia region. Starting with an aperitif (sangria, wine, alcoholic and non-alcoholic drinks), appetisers with local cold meats (ham, spalla cotta -cooked ham shoulder, salami, coppa -cured pork, culatta or culatello -cured pork loin) and nibbles. This will be followed by three first course dishes and two main courses with a variety of side dishes. The meal is rounded off with the wedding cake and a toast.

B

menù a buffet

Una proposta decisamente ricca e invitante. Viene proposto l'aperitivo e quindi gli antipasti misti a buffet, che spaziano dai salumi, ai formaggi, al pesce (con un'assortimento di più di 80 piatti diversi).

A seguire sono serviti tre primi al tavolo e due secondi con contorni. Si termina con la torta nuziale e il brindisi.

A decidedly rich and inviting proposal. The aperitif is served followed by a buffet of mixed appetisers ranging from cold meats, to cheeses, to fish (with an assortment of more than 80 different dishes).

This will be followed by three first course dishes served at the table and two second course dishes with side dishes. The dining experience is brought to a close with the wedding cake and toast.

Su richiesta si può arricchire il menù con sorbetto, macedonia o buffet di frutta e vini d'annata specifici.

A sorbet, fruit salad, or a buffet of fruit and specific wines can be added upon request.

R

Ristorante Romani

Ristorante Romani, via dei Ronchi 2, 43056 Vicomero di Torrile (Parma) - tel. 0521 314117 - info@ristoranteromani.it

Chiuso mercoledì e giovedì (apertura a richiesta per eventi e occasioni speciali) - www.ristoranteromani.it