



*Ristorante Romani*

*...momenti speciali*



*Benvenuti*

---



Il ristorante nasce nel novembre del 1991, quando Ugo e Margherita Romani desiderano creare un luogo bello ed accogliente dove offrire la tradizione della grande cucina di Parma, ristrutturando il vecchio casale di famiglia.

Da allora, nel rigoroso rispetto delle tradizioni della cucina emiliana, i piatti si avvicinano ai sapori delle cose buone di una volta. Inoltre stagionalmente viene proposta una rosa di nuovi piatti, frutto di una continua ricerca sulle materie prime del nostro territorio e dei prodotti più importanti delle varie regioni d'Italia ed esteri, grazie al notevole apporto di Fabio Romani.

Si parte quindi dai ricchi antipasti a buffet o tradizionali, si prosegue con i primi emiliani, con alcune specialità nazionali o con i risotti, con i secondi piatti di carne o pesce, per finire con i dessert della tradizione locale, da dolci a base di frutta e semifreddi.

*The restaurant first opened in November of 1991, when Ugo and Margherita Romani decided to convert the old family country home into a pleasant and welcoming environment where guests can sample the traditional culinary delights of Parma.*

*From that time onwards, the dishes have been strictly prepared according to the traditions of the Emilia region cuisine and are strongly reminiscent of the flavours of times gone by. Every season the restaurant is pleased to offer an array of new dishes, that are the result of continuous research into local produce and the finest products from other areas of Italy and abroad, thanks to the dedication and hard work of Fabio Romani.*

*The dining experience begins with a wide selection of appetisers served traditionally or as a buffet, followed by local first course dishes from the Emilia region, together with some national specialities or risottos. This is then followed by second course meat or fish dishes, and finally local desserts, such as fruit-based sweets and semifreddi.*





## *L'importanza del dettaglio*

---

Il ristorante è collocato nella quiete della campagna parmense. Intorno al ristorante e alla sala banchetti, che ha una capienza di 230 persone, vi è un grande ed accogliente giardino.

La signora Romani, che da anni si occupa di banchetti con l'aiuto dei suoi validi collaboratori, sarà felice di consigliarVi al meglio nella scelta del menù e nella definizione di tutti quei particolari che renderanno unico e meraviglioso il giorno del Vostro matrimonio.

Potrete scegliere tra una vasta gamma di proposte menù con dolce nuziale personalizzato, diverse alternative per l'allestimento della sala, dei segnaposti, della disposizione tavoli, dei fiori e dell'accompagnamento musicale. In particolare, dopo la prenotazione, gli sposi saranno ospiti del ristorante per scegliere i piatti e l'abbinamento con i vini assieme agli chef.

*The restaurant is situated amid the tranquillity of the Parma countryside. Both the restaurant and the function room, that is able to accommodate 230 people, are surrounded by a large and welcoming garden.*

*Mrs Romani has been organising special events for years together with her loyal team of assistants, and she will be happy to offer you her advice when deciding upon a menu and all those other finer details that help to make your wedding a wonderful and unique day.*

*You can choose from a wide range of different menus with your own choice of wedding cake, room decorations, name-cards, table arrangement, flowers and background music.*

*In particular, after booking the restaurant, the happy couple will be invited to select the dishes and the accompanying wines together with the chefs.*



## *7 Menù*

## menù tradizionale

# T

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.*

## menù giovane

# G

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.*

## menù a buffet

# B

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*

*www.ristoranteromani.it*



Ristorante Romani - Strada dei Ronchi, 2 - 43030 Vicomero di Torrile (Parma)

Cucina a pranzo e cena. Chiuso il mercoledì e giovedì.  
Per informazioni e prenotazioni: tel. 0521 314117

