

*@dai c'andema*  
*#vini e risotti*

*dai c'andema*  
*vini e risotti*

Via Giuseppe Zanardelli, 1 Parma  
tel.: 3914894128

[www.daicandema.it](http://www.daicandema.it) · [info@daicandema.it](mailto:info@daicandema.it)



seguiaci

*dai c'andema*  
*vini e risotti*



*Menù*

*novembre*

## Antipasti

		<i>abbinamenti consigliati</i>
Tagliere di salumi nostrani (prosciutto crudo di Parma 28 mesi, mortadella, coppa, salame Felino e pancetta)	15,00 euro	LAMBRUSCO
Tosone "del Baffo" alla piastra con pancetta	2,00 euro cadauno	LAMBRUSCO
Bastoncini di polenta fritta	5,00 euro	TRENTODOC
Zucca fritta	7,50 euro	FRANCIACORTA
Fiori di zucca in tempura	8,00 euro	BIANCOCELLA
 Culatello di Colorno "Podere Cadassa"	15,00 euro	TRENTO DOC
Praline colorate di battuta a coltello di fassona piemontese della macelleria Ferretti accompagnate da una mousse di gorgonzola al mascarpone	10,00 euro	PRIMITIVO
Soufflé di zucca e amaretto sbriciolato su fonduta di pecorino e melata di bosco degli apicoltori "Allodi" e pancetta croccante	8,00 euro	FRANCIACORTA
Platò degli affinatori di formaggi	15,00 euro	TRENTO DOC

## Risotti

Mele rosse val Venosta, pancetta croccante "cav Bruno Ferrari" e cipolla rossa caramellata	10,00 euro	MARZEMINO
 Rapa rossa, granella di pistacchi mantecato al taleggio	10,00 euro	FRANCIACORTA
Castagne del nostro Appennino, pesto di salsiccia della macelleria Ferretti, funghi misti su fonduta di pecorino romano	11,00 euro	LAMBRUSCO
 Emulsione di spinaci freschi, nocciole piemontesi e caprino	10,00 euro	BRUCIATO
Radicchio trevigiano, speck trentino igp e caciocavallo podolico	11,00 euro	CHARDONNAY
 Funghi porcini e fonduta di reggiano	14,00 euro	AMARONE
Zucca mantovana, gorgonzola dop e guancialetto croccante	11,00 euro	BRUCIATO
Doppio incanto di zucca su letto di reggiano e crema di soffritto	10,00 euro	FALANGHINA
Porri stufati, crudo croccante e chicche di melograno	11,00 euro	GEWÜRZTRAMINER
Venere(nero) salmone norvegese, mascarpone e pepe rosa	13,00 euro	TRENTO DOC

massimo tre tipologie di risotti per tavolo

i risotti necessitano di venti minuti di cottura

## Piatto unico

Risotto allo zafferano e stracotto di somarina	14,00 euro	AMARONE
---	------------	---------

## I classici

Risotto all'ubriaca (leggermente piccante)	10,00 euro	LAMBRUSCO
Risotto al tartufo scorzone nero con fonduta di Reggiano	14,00 euro	BRUCIATO
Bomba di riso con ragù	12,00 euro	SAN GIOVESE
Bomba di gamberi al curry con stracciatella pugliese e bacon croccante	13,00 euro	GEWÜRZTRAMINER

## Secondi

Costine di suino al forno (600 gr.) cotte a bassa temperatura con patate rivestite della buccia	16,00 euro	AMARONE
Battuta di fassona (macelleria Ferretti) con verdure grigliate	12,00 euro	BLANC DE MORGEX
Tagliata di fassona della macelleria Ferretti con patate al forno	15,00 euro	SANGIOVESE
Pesto di puledro della macelleria Morgan con pomodorini rucola balsamico	15,00 euro	PRIMITIVO
Straccetti di equino (macelleria Morgan) con cipolla rossa e peperoni saltati	12,00 euro	AMARONE
Vassoio del macellaio (2 persone)	45,00 euro	LAMBRUSCO
Tagliata di cavallo (macelleria Morgan) e carciofi trifolati	17,00 euro	MARZEMINO
Fiorentina di fassona (macelleria Ferretti)	5,00 euro l'etto	BRUCIATO

## Contorni

Verdure grigliate	4,50 euro
Patate al forno	4,50 euro
Carciofi trifolati	5,00 euro
Spinaci al burro	3,50 euro
Porcini trifolati	6,00 euro

## Dolci

Mascatella	3,50 euro
Torta di riso del Mecca	3,50 euro
Cialda di mandorle caramellate con mascarpone di Lucchesi e scaglie di cioccolato	4,50 euro
Mix di torte	4,50 euro
Mastacchio	5,00 euro
Sorbetto	2,50 euro
Cantucci con moscato	3,50 euro
Zuppa inglese	5,00 euro
Semifreddo dello chef	5,00 euro