

### CHI SI ACCONTENTA GODE

1 antipasto terra  
1 primo terra  
1 secondo terra  
contorno  
**€ 30**

### CHI SI ACCONTENTA MENO GODE UN PO' DI PIU'

1 antipasto terra  
2 primo terra  
1 secondo terra  
contorno  
**€ 35**

### ESAGERIAMO

2 antipasto terra  
3 primo terra  
1 secondo terra  
contorno  
**€ 45**

### IL CARBOIDRATO VINCE SEMPRE

2 primi di terra  
tigelle, gnocchi fritti e salumi  
**€ 26**

### ANCHE LA PROTEINA NON SCHERZA

tigelle, gnocchi fritti e salumi  
grigliata mista di carne  
contorno  
**€ 28**

### UN TUFFO NEL MARE

1 antipasto di mare  
2 primi di mare  
1 secondo di mare  
contorno  
**€ 45**

### UN TUFFO NELL'OCEANO

2 antipasto di mare  
2 primi di mare  
1 secondo di mare  
contorno  
**€ 52**

### TIGELLE AL TOP

tigelle, gnocchi fritti e salumi  
salsine e formaggi  
**€ 20**

### PER I PIU' PICCOLI

Bambini da 4 a 12 anni  
una scelta fra :  
pasta al ragù o pomodoro  
tagliatelle al ragù

secondo :

cotoletta con le patate fritte  
**€ 20**

Siamo disponibili a fare o procurare torte di qualunque tipologia a partire da € 5 a persona

E' possibile portare una torta purchè provvista di scontrino che ne certifichi la rintracciabilità

Alcune modifiche al menù potrebbero comportare una variazione di prezzo

Il menù deve essere uguale per tutto il tavolo  
(fatta eccezione per allergie o intolleranze)  
e deve essere comunicato almeno una settimana prima dell'evento

sempre compresi : acqua - coperto - caffè

## CARNE

### ANTIPASTI

Sformatino di zucca, fuso al parmigiano, topinambur e guanciale  
fiorucci croccante

Antipasto all'italiana, gnocchi e tigelle della tradizione, salumi nostrani,  
sott'oli e salsine della casa

Tortino di melanzane, spuma di pomodoro di campagna marinato e  
burrata al basilico

Rollini di pasta filo, cuore di tacchinella a coltello, crema di patate  
all'alga spirulina

Composizione di verdure di stagione graten, scamorza dolce alla  
piastra, gocce di miele all'arancio

Battuta a coltello di manzo irlandese, tropea caramellata, burro  
montato alle erbe e salsa di avocado e yogurt

### PRIMI

Crespelle, cuore di ricottina di bufala, spinacina al salto, crema di  
gentilina, briciole di polenta tostata\*

Lasagne verdi della tradizione bolognese

Rosette di pasta fresa, p.cotto al tegamino, crema di latte alla toma,  
porcini e anacardi\*

Maccheroncino tutto al tegamino....zucca, salsiccia, speck e chips di  
patate

Cannelloni golosi .....ma....vegetariani, ratatouille di verdure dell'ordt,  
crema di zucchine e porcini abbrustoliti

Risotto con zucca del contadino e salsiccia\*

### SECONDI

Filetto di maialino al lardo di colonnata, radicchietto al sangiovese,  
topinambur e tropea dorati

Tagliata di cuberoll, pesto di rucola ai pinoli, pomodorini confit, porro  
fritto e cialdine di parmigiano

Roller di reale di vitello arrosto, frittatina, cardoncelli, rosmarino e la  
sua salsa di cottura.

Scaloppina di pollo al tegamino, alloro, salvia, timo, maggiorana e  
scorzetta di limone

Provola dolce alla piastra con melanzana al legno di faggio olio  
all'aneto e poodorini essiccati

Supreme di faraona, gamberi, spinaci, p.cotto e sua demi.glace

## PESCE

### ANTIPASTI

BON BON di pasta filo, salmone, latte di cocco, basilico e menta

Insalatina di mare e le sue verdure croccanti

Rotolini di kataifi, halibut, purea di broccoli e mandorle

Polipetti in guazzetto, crostini alle spezie e dressing alle olive taggiasche

Salmone marinato all'aneto, sale di Cervia, pompelmo a vivo e indivia  
belga

Sformatino di patate, tentacoli di polipo in crosta di limone e erba  
cipollina

### PRIMI

Tortelli all'astice, piccadilli allo zafferano e gocce di rucola

Crespella di mare...capesante, branzino, dentice e crosta di pecorino  
giovane

Maccheroncini al torchio, calamaretti, porcini e profumo di tartufo

Gnocchetti di patate, cozze, vongole, cannolicchi e olio al prezzemolo

Risotto all'ombrina e gamberi rossi, emulsione agli spinaci e polvere di  
limone

Lasagnetta scomposta in 3 strati, con tutto il pescato del giorno e la sua  
bisque

Risotto bianco al pesce azzurro (lampouga, sgombro, alice, sardine  
sciabola, tonno, merluzzo)

### SECONDI

Hamburger di seppia, pisellini di campagna cremosi e polvere di p. di  
parma

Zuppeta bianca del pescatore, molluschi crostacei e il suo brodetto  
grissini all'extra vergine

Salmone scottato, tropea caramellata, taccole e briciole di pane alle  
olive

Fritto di mare I Durandi

Soteaux di pesce e crostacei

Rana pescatrice, speck fumè e verdure in tempura

Orata/branzino al forno, con battuto alla mediterranea (olive, frutto del  
cappero, alici e datterini)

ristorante  
**i durandi**  
dal 1999



**COSA  
SI  
MANGIA?**

Proposte valide per tavoli superiori

o uguali a 15 persone

0532 350444

348 4390190

[info@ristorante idurandi.com](mailto:info@ristorante idurandi.com)

\* Possibilità di scelta in base al gusto del cliente