

CARNE

ANTIPASTI

Sformatino di zucca, fuso al parmigiano, topinambur e guanciaie 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 fresca, p.cotto al tegamino, crema di latte alla toma, porcini e anacardi**

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

Cannelloni golosima....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

Zuppetta 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 capper, aici e datterini)

ristorante
i durandi
dal 1999

MI VUOI
SPOSARE?



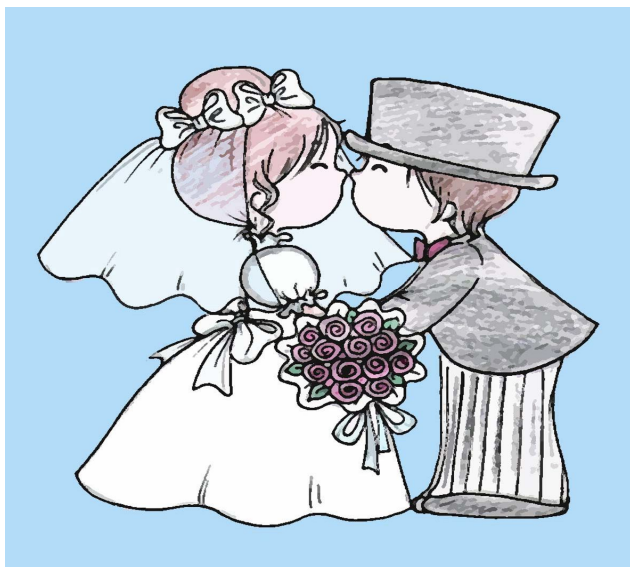
Crea il tuo menù
per la tua
indimenticabile cerimonia

0532 350444

348 4390190

info@ristorante idurandi.com

* Possibilità di scelta in base al gusto del cliente



APERITIVO BUFFET

Piccola pasticceria salata

L'angolo dei formaggi

Lo spazio della frittura

Tutto quello che gli chef proporranno al momento

SMART - € 50

aperitivo a buffet

1 antipasto terra

2 primo terra

2 secondo terra

contorno

SUPERIOR - € 60

aperitivo a buffet

1 antipasto terra

3 primo terra

2 secondo terra

contorno

PRESTIGE - € 70

A BASE DI MARE

aperitivo a buffet

2 antipasto di mare

3 primi di mare

2 secondo di mare

contorno

PRESTIGE

SUPERIOR - € 80

A BASE DI MARE E TERRA

aperitivo a buffet

2 antipasto di mare

3 primi di mare

2 secondo di mare

contorno

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*