

DAMEDEO

R I S T O R A N T E

Una cucina fatta di ricette antiche,
di tempi lunghi e materie prime
accuratamente selezionate e rigorosamente servite
“come una volta”.

Dove si celebra l'autentica tradizione
enogastronomica di Modena.

Antipasti

Appetizer/Vorspeisen/Entradas/Entrées

Antipasto misto €

*(Prosciutto di Parma, Mortadella, Salame nostrano
Erbazzone Reggiano, Insalatina di funghi e sedano
con scaglie di Parmigiano Reggiano,
Insalata di pollo in crema di maionese fatta in casa,
Verdure sottolio e sottaceto, Ciccioli frolli)*



Mixed Starter €

*(Knife-cut parma ham, Mortadella, Local salami,
Phillow dow pastry pie filled with spinach,
Raw mushroom salad with sliced celery and shaved Parmigiano
Reggiano, Chicken salad with home made creamy mayon-
nese, Pickled vegetables, Pressed dried pork cracklings)*



Gemischte vorspeise €

*(Parmaschinken, Mortadella, Hiesige Salami
Spinatpastete mit Filoteig, Selleriesalat mit frischen Pilzen
und gehobeltem Parmesan, Hähnchensalat mit hausgemachter
cremiger Mayonnaise, In Öl oder Essig eingelegte Gemüse,
Knusprige Grieben)*



Entrada mixta €

*(Jamón de Parma, Mortadela, Salami local,
Pastel salado con queso y espinaca de Reggio Emilia,
Ensalada de hongos y apio con hojuelas de Parmigiano Reggiano,
Ensalada de pollo con mayonesa casera,
Vegetales bajo aceite y vinagre, Chicharrones)*



Entrée composée €

*(Jambon de Parma, Bolognaise, Salami locale
Erbazzone emiliano (gateau salé avec bettes, et Parmiggiano
reggiano), Salade de champignons et céleri avec copeaux de
parmesan, Salade de poulet avec crème de maionnaise faite
maison, Légumes à l'huile et au vinaigre, Rillons de porc)*



Antipasti

Appetizer/Vorspeisen/Entradas/Entrées

Salumi misti €
(Prosciutto di Parma, Mortadella, Salame)

 **Mixed sausages** €
(Knife-cut parma ham, Mortadella, Local salami)

 **Genischte aufschnitt** €
(Parmaschinken, Mortadella, Hiesige Salami)

 **Embutidos mixtos** €
(Jamón de Parma, Mortadela, Salami local)

 **Charcuteries composées** €
(Jambon de Parma, Bolognaise, Salami locale)

Prosciutto di Parma €


 Knife-cut parma ham

 Parmaschinken

 Jamón de Parma

 Jambon de Parma

**Insalatina di funghi e sedano
con scaglie di Parmigiano Reggiano** €


 Raw mushroom salad with sliced celery
and shaved Parmigiano Reggiano,

 Selleriesalat mit frischen Pilzen und gehobeltem Parmesan,

 Ensalada de hongos y apio con hojuelas de Parmigiano Reggiano,

 Salade de champignons et céleri avec copeaux de parmesan

**Insalata di pollo
in crema di maionese fatta in casa** €

 Chicken salad with home made creamy mayonnese,

 Hähnchensalat mit hausgemachter cremiger Mayonnaise,


 Ensalada de pollo con mayonesa casera,


 Salade de poulet avec crème de maionnaise faite maison

Erbazzone Reggiano €

 Phillow dow pastry pie filled with spinach,

 Spinatpastete mit Filoteig,

 Pastel salado con queso y espinaca de Reggio Emilia,

 Erbazzone emiliano (gateau salé avec bettes, et Parmiggiano reggiano)

Primi Piatti

*First course-pasta/Erster Gang
Premiers cours/Primeros platos*

Spagnolata Damedeo

€



Pasta, baked lasagna-style, with groundmeat, cheese, béchamel, topped with mushroom sauce



Überbackene Nudeln mit Hackfleisch, Käse und Béchamelsauce, mit Pilzsauce überzogen



*Spagnolata Damedeo
(lasagna con crema besciamella y hongos)*



Lasagnes Damedeo

Tortelli verdi

€



Fresh farm butter spinach ravioli



Tortelloni mit Spinatfüllung und frischer Butter



Tortelli verdes



Tortelli verts (de légumes)

Tortelli di zucca

€



Fresh farm butter pumpkin ravioli



Tortelloni mit Kürbisfüllung und frischer Butter



Tortelli de calabaza



Tortelli avec citrouille

Tortelloni con la ricotta

€



Fresh farm butter ricotta cheese ravioli



Tortelloni mit Ricotta-Füllung und frischer Butter



Tortelloni con queso ricotta



Tortelli grands avec fromage blanc



Primi Piatti

*First course-pasta/Erster Gang
Premiers cours/Primeros platos*

Tagliatelle gialle al ragù

€



*Homemade flat egg noodles
in emiliana style beef and pork ragu*



*Hausgemachte Eier-Bandnudeln (Tagliatelle)
mit Bolognese-Sauce vom Schwein und Rind*



Tagliatelle amarillas con ragù de carne



Tagliatelle jaunes au ragout

Tagliatelle verdi al ragù di prosciutto

€



*Homemade flat spinach egg noodles
in pork and beef ragu with parma ham*



*Hausgemachte Eier-und Spinatbandnudeln (Tagliatelle)
mit Bolognese Sauce vom Schwein und Rind mit Parmaschinken*



Tagliatelle verdes con ragù de jamón



Tagliatelle vertes au ragout de jambon

Risotto alla parmigiana

€



*Arborio rice with fresh farm butter
and Parmigiano Reggiano*



Arborio-Reis mit frischer Butter und Parmesan



Risotto alla parmigiana (arroz con queso Parmigiano)



Risotto au parmesan

Gnocchi di patate con burro e Parmigiano Reggiano

€



*Potatoes dumplings with fresh farm butter
and Parmigiano Reggiano*



Kartoffelgnocchi mit frischer Butter und Parmesan



Gnocchi de patatas con mantequilla y queso Parmigiano Reggiano



Gnocchi de pommes de terre avec beurre et Parmigiano reggiano

Minestre

Broth-Soupes/Suppen/Soupes/Sopas

Tortellini in brodo

€



Broth with hand turned meat tortellini



Hausgemachte Tortellini mit Fleischfüllung in Brühe



Tortellini con caldo



Tortellini en bouillon

Brodo con passatelli

€



*Broth with egg
and Parmigiano Reggiano dumpling squiggles*



Eier-und Parmesan-Nudeln in Brühe



Caldo con passatelli (pasta de huevo y nuez moscada)



Bouillon avec passatelli

Brodo con quadrucci fatti in casa

€



Broth with homemade egg noodles squares



Hausgemachte Fleckerl in Brühe



Caldo con pasta de huevo casera cortada en cuadrados



Bouillon avec quadrucci faits maison

Stracciatella

€



*Broth with Parmigiano Reggiano
and raw egg beaten in*



Eiersuppe Stracciatella mit Parmesan



Stracciatella (sopa de huevos con queso Parmigiano)



Stracciatella (bouillon avec oeufs et parmesan)

Paneda

€



Soup with broth, bread and Parmigiano Reggiano



Brotsuppe mit Parmesan



Paneda (sopa de pan, aceite extra virgen y queso Parmigiano)



Paneda (soupe de pain)

Il Carrello

Meat from the trolley/Aus dem Fleischwagen

El carrito de carne/Les viandes €

dei Bolliti/Boiled meats/Suppenfleisch

Carne hervida/Les viandes...

*Prosciutto affumicato, gallina e ripieno
guancia di manzo, lingua, coda e testina di vitello,
cotechino e zampone*



*Beef cheek and tongue ,veal head and tail pork sausage stuffed
in a boned pig trotter and boiled, smoked boiled ham, hen and
stuffing (bread, Parmigiano Reggiano and egg)*



*Geschmorte Rindswange und Rindszunge, Kalbskopf und Kal-
bsschwanz, gefüllter und gegarter Schweinsfuß (Zampone), in
einem Naturdarm gefüllte Rohwurst vom Schwein (Cotechino),
Rollschinken, Huhn und Füllung (Brot, Ei, Parmesan)*



*Jamón ahumado, gallina y relleno de papada de res, lengua,
cabeza y cola de ternera, salchicha de cerdo en gelatina natural
(cotechino) y pie de cerdo en gelatina natural (zampone)*



*Boulli de Jambon fumé, poule, joue de boeuf, langue, queue et
tete de veau, saucisson à cuire et jarret de porc.*

... e degli Arrostiti/Roasted meats

Braten y de los asados/et rôtis

*Fesa di vitello e lombo di maiale al latte,
lombo di maiale al vino. In accompagnamento alle carni: salsa
verde, salsa gialla e mostarda di frutta*



*Veal's rump cooked in milk, pork's loin cooked in milk,
pork's loin braised in wine:
homemade green sauce with egg, parsley and pickles,
spicy apple pickles fruit mustard*



*In milch geschmorte Kalbsnuss, in Milch geschmorte Schwei-
nelende, in Wein gekochte Schweinelende.
Dazu: Hausgemachte grüne Sauce mit Eier, Petersilie und Pickles,
hausgemachte gelbe Sauce, Äpfel in Senfsirup, obst senf*



*Filete de ternera y lomo de cerdo con leche, lomo de cerdo
con vino. Para acompañar la carne: Salsa de vegetales verdes,
salsa de vegetales amarillos y mostaza de manzana de fruta*



*Noix de veau et longe de porc au lait, longe de porc au vin
(rôti): En accompagnement de la viande: sauce verte, sauce
jaune moutarde aux fruits*

Altre pietanze dalla cucina

From the kitchen/Aus der Küche

Otros platos de la cocina / Autres plats de la cuisine

Filetto di manzo all'aceto balsamico

€



Tenderloin of beef with traditional balsamic vinegar



Rinderfilet mit traditionellem Balsamico-Essig



Filete de res con vinagre balsámico



Filet de boeuf avec vinagre balsamique

Fegatini in casseruola

€



Casserole chicken livers with butter and sage



Gebratene Hühnerleber



Hígados guisados



Foie à la casserole

Baccalà fritto in padella

€



Pan-fried salt Cod



In der Pfanne ausgebackener Stockfisch



Bacalao frito en sartén



Morue frite en poêle

Cotoletta (min. 2 persone)

€



Cutlet (at least 2 people)



Kotelett (für zwei personen)



Chuleta (min. 2 personas)



Côtelette (min. 2 personne)

Tagliata di Manzo

€



Sliced Beef



Schnitt dessen Steuert



Corte de Novillo



Bavette de Boeuf

Tartàre di Manzo

€



Beef Tartare



Tartare dessen Steuert



Tartar de Novillo



Tartare de Boeuf

Prosciutto crudo di Parma con burratina

€



Parma ham with burrata



Prsociutto der Parma und burratina



Jamón crudo de Parma con burratina



Jambon crudo de Parma avec burrata

Contorni

Side dishes/Beilagen/Acompañamiento extra

Plats d'accompagnement €

Fagioloni con le cotiche



Beans stewed with pork rinds



Bohnen mit Schweineschwarten



Judías verdes con cáscara de cerdo



Haricots avec couenne de porc

Patate in padella



Roasted potatoes



Pfannenkartoffeln



Patatas en el sartén



Pommes de terre en casserole

Purè di patate



Mashed potatoes



Kartoffelpüree



Puré de papas



Purée de pommes de terre

Verdure alla griglia



Grilled vegetables



Gegrilltes Gemüse



Verduras a la parrilla



Legumes grillés

Ortaggi crudi di stagione in pinzimonio



Seasonal raw vegetables – Crudités



Rohkost der Jahreszeit mit Dip



Vegetales de temporada crudos



Légumes crus de saison avec poivrade

Insalata verde e mista



Seasonal raw vegetables with dipping condiments



Grüner Salat und gemischter Salat



Ensalada verde y mixta



Salade verte et composée

il Carrello dei Dolci

Desserts/Nachspeisen/El carrito de los dulces

Les gateaux

Budino al cacao

€



Chocolate pudding



Schokoladenpudding



Pudín de cacao



Flan au chocolat

Zuppa inglese

€



Trifle



Biskuitdessert



Pudín inglés (crema amarilla y cacao)



Bagatelle

Crème caramel

€



Crème caramel



Flan mit Karamell



Crema de caramello



Crème caramel

Semifreddo all'anice

€



Cream anisette parfait



Anisette-Halbgefrorene



Dulce semifrio de anís



Parafait à l'anis

Torta di riso

€



Rice pudding cake



Reispudding-Torte



Pastel de arroz



Gateau de riz



Panna cotta al caramello

€



Panna cotta with caramel



Panna Cotta mit Karamellsauce



Nata de leche caliente con caramelo



Panna cotta au caramel

Pera sciropata all'arancia

€



Candied pears and zabaglione



Pochierte Birnen mit Orange



Pera en almíbar con naranja



Poire au sirop d'orange

Zabaione

€



Eggnog



Zabaglione



Zabaione (crema de huevo batido)



Flip oeuf

Piatto misto di dolci

€



Desserts selection



Dessertauswahl



Plato mixto de dulces



Plat composé de gateaux

Il digestivo di Nonna Silvana

€



Hot digestive



Warmer Digestif



El digestivo de la Abuela Silvana



Digestif de grande-mère Silvana

Servizio

€



Service



Bedienung



Servicio



Service

