

Sabato - Domenica

Saturday - Sunday



3 - 4 giugno 2017

3 - 4 June 2017

## Bar e Pasticceria Contemporanea con Contemporary Bar and Pastries with

*Wine Bar*

da Marco

- Parma -



Nuova Pasticceria Lady

Pasticceria e Catering  
San Secondo Parmense (PR)

- San Secondo Parmense -

## MENU TODAY'S MENU

### ..... DALLA CUCINA FROM THE KITCHEN .....

**Prosciutto crudo di Parma "Il Gazzolo" minimo 26 mesi, con giardiniera "Pisaroni" € 10,00**

Raw Parma ham from "Il Gazzolo" producer served with crunchy pickled vegetables "Pisaroni" € 10,00

**Culatello "Podere Cadassa" con burro fresco "Caseificio Gennari" e pane 5 cereali € 15,00**

Culatello produced by the "Podere Cadassa" served with fresh butter from the Gennari dairy and fresh 5 cereals bread € 15,00

**Salmon "UpStream" 80 grammi con burro fresco, zenzero e pane nero € 15,00**

80 grams of "UpStream" salmon served with fresh butter, ginger and black bread € 15,00

**Caval Pist (polpa di cavallo macinata) con giardiniera macinata e salsa piccante "Joe Black" € 8,00**

Fresh raw minced horse meat served with minced pickled vegetables and "Joe Black" spicy sauce € 8,00

**Bocconcini di costine di maiale al forno con patate € 8,00**

Pieces of oven cooked pork ribs served with potatoes € 8,00

### ..... PASTICCERIA PASTRIES .....

*Le creazioni giornaliere di Nuova Lady*

*(crema, zabaione, cioccolato, nocciola, pistacchio, chantilly, frutta fresca) da 1,00 a 1,50 euro*

*The daily creations of Nuova Lady (cream, zabaglione, chocolate, hazelnut, pistacchio, Chantilly, fresh fruit)  
from € 1,00 to € 1,50*

### ..... IN MESCITA AT THE BAR .....

Birrificio Farnese: Calumet € 5,00 - Biancospina € 5,00 - Birrificio Argo: 1° Tempo € 5,00 - Milva € 5,00

Rosso Monte delle Vigne "Tre Bicchieri Gambero Rosso" € 4,00 - Lambrusco Monte delle Vigne € 4,00

Blanc de Blanc Monte delle Vigne € 5,00

Giorgi Metodo Classico Oltrepò Pavese € 5,00 - Champagne Perrier Jouet Brut € 9,00

- Cocktails -

Bibite soft drink € 3,00 - Acqua water € 1,00

