

DAL BANCO GASTRONOMIA

ANTIPASTI

- Salmone Upstream di Claudio Cerati
- Baccalà mantecato
- Panettone Gastronomico
- Salumi spagnoli "Joselito"
- Selezione Salumi di Mora Romagnola
- Plateau di formaggi italiani e francesi
- Terrina di foie gras
- Anguilla in carpione
- Pâté en croûte
- Lumache al prezzemolo
- Carne cruda naturale e con topinambur, limone, liquirizia e ossalide
- Caviale, patate schiacciate e blinis

PRIMI PIATTI

- Passatelli in brodo e asciutti con fioraro, castagne e parmigiano
- Maccherone al ragù scomposto
- Lasagne alla carne e con verdure di stagione
- Capelli d'angelo in brodo con fegatini

SECONDI PIATTI

- Guancetta di manzo, zucca, arancia, cioccolato e millefoglie di patata
- Arrosto di vitello con purè
- Cotechino con lenticchie
- Stracotto con polenta
- Bollito misto con le sue salse

DESSERT

- Panettone Damini
 - Pandoro Damini
- da accompagnare alle creme di Giorgio al mascarpone e zabaione

È possibile ordinare il menù personalizzato entro il 20 dicembre.



Durante il mese di dicembre, il negozio sarà aperto tutto il giorno
dal lunedì alla domenica, ad eccezione di:

Domenica 07 e Lunedì 08 dicembre
Lunedì 22 dicembre
Giovedì 25 dicembre
Venerdì 26 dicembre
Lunedì 29 dicembre
Mercoledì 31 dicembre
Giovedì 1 gennaio 2026

aperto a pranzo
aperto pranzo e cena
aperto fino alle 13.00
chiuso tutto il giorno
aperto a pranzo
aperto fino alle 18.00
chiuso tutto il giorno

Per informazioni e prenotazioni:
prenotazioni@daminicaffini.com
tel. 0444 452914



DAL BANCO MACELLERIA

I Bolliti Misti

- Cappello del prete di Sorana
- Cappone nostrano
- Cotechino artigianale
- Tagli misti di carne

Da accompagnare alle nostre salse

- Salsa Pearà
- Salsa Verde
- Cren
- Mostarde varie

I Brasati

- Brasato al Barbera Piemontese con polenta

Gli arrosti

- Arrosto di vitello al Brandy
- Cappone, faraona e tacchinella nostrani al forno
- Faraona e cappone disossati ripieni di castagne, mele, prugne
- Lonza di maiale in crosta di pane

Tutti i prodotti della macelleria possono essere richiesti anche già cucinati.

IVINI

Bollicine

- Champagne Bruno Paillard
- Franciacorta Bellavista
- Bollicina Rosè Vezzoli
- Durella dei Monti Lessini "Epoche" Muni
- Pinot bianco J.Hofstatter

Bianchi

- Capitel Foscarino Anselmi
- Malvasia Kante
- Ribolla 2016 Josko Gravner
- Village Macon -Les Héritiers du Comte Lafon

Rossi

DAMINI

- Barbaresco tre stelle Cascina delle Rose
- Valpolicella Sup. Monte dei Ragñi
- Bourgogne Pinot Noir -Vincent Girardin

Da dessert e meditazione

- Capitelli Anselmi
- Dindarello Maculan
- Muffato della Sala Antinori

I distillati

- Liberation Capovilla
- Rum Clement
- Rum El Passador de oro

