

## 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 fiolaro, 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



**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](mailto:prenotazioni@daminicaffini.com)**  
**tel. 0444 452914**

**È possibile ordinare il menù personalizzato entro il 20 dicembre.**



## 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.**

## I VINI

### Bollicine

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

### Bianchi

- Capitel Foscario 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 Ragni
- 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

