



**i durandi**

DAL 1999 | RISTORANTE PIZZERIA TIGELLERIA

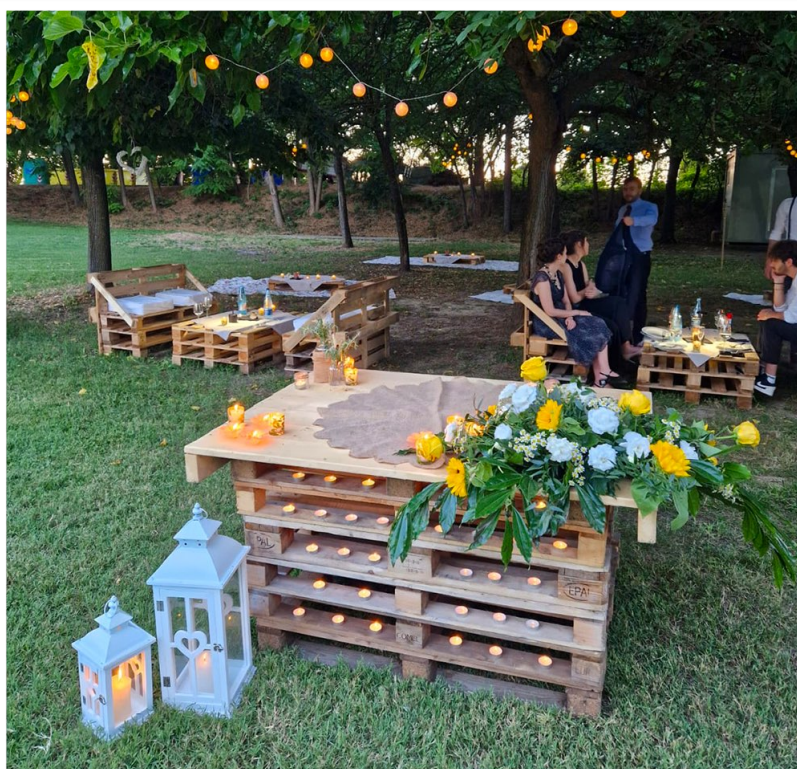
*Eventi e Cerimonie*



## *Fventi e Cerimonie*

“ Dal cuore della verde campagna emiliana, "I Durandi" vi invita a vivere un'esperienza unica, dove la tradizione incontra l'eccellenza culinaria.

**Da oltre vent'anni, siamo il luogo dove ogni cerimonia, ogni festa e ogni occasione speciale si trasformano in momenti preziosi da custodire nel tempo.**



Con la nostra **passione per l'ospitalità** e una cucina che parla il linguaggio dell'anima, siamo qui per rendere ogni vostro evento un ricordo speciale.

Un'atmosfera calda e accogliente, perfetta per celebrare ciò che davvero conta: le persone che amate.



**Matrimoni:** Celebrate il vostro giorno speciale in un ambiente romantico e raffinato, con un servizio dedicato che renderà il vostro matrimonio un evento davvero speciale.

**Battesimi:** Riunite la famiglia per un battesimo sereno e gioioso, in un'atmosfera calda e accogliente, con menù che soddisfano tutti i gusti.

**Cerimonie:** Per comunioni, cresime e altre cerimonie, offriamo spazi e servizi personalizzati, garantendo un evento significativo e ben organizzato.

**Compleanni:** Trasformiamo ogni compleanno in una festa memorabile, con atmosfere festose e menù su misura per ogni età e preferenza.

**Eventi Aziendali:** Perfetti per meeting, cene aziendali e team building, i nostri spazi versatili e il servizio professionale assicurano il successo di ogni evento aziendale.

**Eventi Personalizzati:** Qualunque sia la vostra idea, siamo pronti a realizzarla. Eventi a tema, anniversari e celebrazioni su misura: a "I Durandi" tutto è possibile.



# Scegli i Durandi per

1

**Autenticità Culinaria:** A "I Durandi" portiamo in tavola la vera qualità della cucina, con piatti preparati secondo tradizione e con ingredienti genuini, che rispecchiano l'anima della nostra terra.

2

**Location Incantevole:** Immerso nel verde della campagna emiliana, il ristorante offre un'oasi di pace e bellezza, perfetta per creare l'atmosfera giusta per ogni tipo di evento.

3

**Versatilità degli Spazi:** Con una capacità di oltre 200 posti, "I Durandi" è il luogo ideale per ogni occasione, che sia una cerimonia intima, una festa con amici o un evento personalizzato.

4

**Professionalità e Cordialità:** Da oltre 20 anni, accogliamo i nostri ospiti con il calore di una gestione familiare..

5

**Esperienza:** un'esperienza completa che combina sapori autentici, un servizio impeccabile e un ambiente accogliente, per lasciare un bellissimo ricordo nel cuore di ogni ospite.







Dal cuore della **tradizione culinaria emiliana**, la terra che ha dato vita a una **cucina fatta di amore, dedizione e rispetto per le cose ben fatte**, siamo orgogliosi di realizzare i nostri piatti solo con le migliori materie prime e realizzandoli da zero, evitando passaggi di lavorazioni di terze parti.



## 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 PIATTI

---

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

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

Cannelloni golosi .....ma....vegetariani, ratatouille di verdure dell'ordt, crema di zucchine e porcini abbrustoliti

Risotto con zucca del contadino e salsiccia

## SECONDI PIATTI

---

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 pomodorini essiccati

Supreme di faraona, gamberi, spinaci, p.cotto e sua demi glace



### 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 PIATTI

---

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

### SECONDI PIATTI

---

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

Rana pescatrice, speck fumè e verdure in tempura

Orata/branzino al forno, con battuto alla mediterranea (olive, frutto del capperone, alici e datterini)

# *Gli ambienti*



**Sale interne** eleganti e **spazi esterni** suggestivi, immersi nella campagna emiliana. Ambienti riservati e caratteristici, ideali per eventi intimi o grandi celebrazioni. Dalle terrazze coperte agli angoli accoglienti, ogni spazio è pensato per offrire comfort, privacy e un'**atmosfera unica** e indimenticabile.





# *I menu più richiesti*

## *Apericena*

A buffet. Un'esperienza di gusto e convivialità: un'ampia selezione di stuzzichini raffinati, salumi emiliani, formaggi locali e finger food creativi, il tutto accompagnato da vini selezionati e cocktail su misura, serviti in un'atmosfera accogliente e rilassata.

**A partire da €20**

## *La Cena Speciale*

Menu esclusivo: piatti speciali abbinabili alle varie richieste. L'atmosfera intima e curata nei dettagli trasforma ogni portata in un'esperienza sensoriale unica, ideale per celebrare momenti indimenticabili con le persone più care.

**A partire da €28**

## *Mi vuoi sposare*

Combina eleganza e versatilità. Piatti anche raffinati serviti in diversi spazi incantevoli, adattabili a ogni esigenza. Dalla cerimonia intima al grande banchetto, ogni dettaglio e spazio è curato con precisione, per creare un'esperienza culinaria e ambientale che rende il vostro giorno davvero speciale.

**A partire da €50**

I nostri menu rappresentano solo alcune delle proposte che possiamo offrirvi: **ogni evento è unico**, e siamo qui per creare insieme il menu perfetto, su misura per voi.

Vi invitiamo a **fissare un appuntamento e venire a trovarci**; sarà l'occasione ideale per **parlare delle vostre esigenze, personalizzare ogni dettaglio e scoprire con i vostri occhi** la magia della nostra location.

A "I Durandi" crediamo che ogni evento debba rispecchiare chi siete e raccontare la vostra storia, per questo mettiamo a disposizione tutta la nostra esperienza e passione per rendere ogni vostro desiderio realtà.

**FISSA UN APPUNTAMENTO**

## i durandi

DAL 1999 | RISTORANTE PIZZERIA TIGELLERIA

“ L'evento perfetto è quello che racconta chi siete, che emoziona, sorprende e lascia un segno indelebile nel cuore di chi lo vive.

A "I Durandi" trasformiamo i vostri sogni in realtà, curando ogni dettaglio con passione e dedizione. Dall'allestimento raffinato agli **spazi incantevoli, dalla cucina straordinaria al servizio impeccabile**, ogni elemento è pensato per creare un'esperienza unica e memorabile.

Vogliamo che il vostro evento sia più di una semplice celebrazione: **un momento magico**, un ricordo prezioso da custodire per sempre.

Via Via Luneda, 7 Terre del Reno FE

Tel. **0532 350444**

[www.ristoranteidurandi.com](http://www.ristoranteidurandi.com)

