

• **APRILE** •

*la nostra visione di
"Pulled & Club"*



[PANINI]



...le carni... crude o cotte!

PIEMONTE

€ 9

SALSICCIA DI "BRA", GORGONZOLA DE "LA CASERA" DI INTRA AL CUCCHIAIO E NOCCIOLE TOSTATE.

BALLAN

€ 9

PORCHETTA "BERNABEI" DEI CASTELLI ROMANI, BURRATA PUGLIESE, RUCOLA E PATÈ D'OLIVE ROSATE DI MATERA.

FROOME

€ 8

ROAST-BEEF ALL'INGLESE, FORMAGGIO CHEDDAR FUSO, MAIONESE ALLA SENAPE IN GRANI, POMODORO E INSALATA.

ZONCOLAN

€ 10

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE, STRACCIATELLA PUGLIESE, PATÈ DI POMODORI SECCHI, CAPPERI E RUCOLA.

...i classici!

BARTALI

€ 6.5

SALAME PICCANTE CALABRESE, STRACCIATELLA DI ANDRIA E CONFETTURA DI ARANCE "MIROGALLO".

TRE VALLI

€ 8

MORTADELLA DI BOLOGNA "ARTIGIANQUALITY", BURRATA PUGLIESE, POMODORI SECCHI E PESTO DI PISTACCHIO.

BARONCHELLI

€ 6.5

FETA, SEDANO, PATÈ DI OLIVE ROSATE E SPACCATELLA DI POMODORI LUCANI.

COPPI

€ 6.5

PROSCIUTTO COTTO "BRANCHI", TALEGGIO DOP FUSO E COMPOSTA DI FICHI E MANDORLE.

BINDA

€ 9

BRESAOLA VALTELLINESE "OFFICINA GASTRONOMICA MA", FORMAGGIO STRAVECCHIO DI MALGA TRENINO, RUCOLA E GLASSA DI ACETO BALSAMICO.

... "Fratelli Corrà", il più antico salumificio del Trentino!

EROICO

€ 7.5

LARDO DI SMARANO ALLE ERBE AROMATICHE, GORGONZOLA DE "LA CASERA" DI INTRA AL CUCCHIAIO, MIELE VARESINO E NOCI.

COBRAM

€ 7.5

COPPA TRENINA AFFUMICATA, CAPRINO DELLA VALCUVIA, COMPOSTA DI CIPOLLE ROSSE DI TROPEA E MANDORLE.

GANNA

€ 7.5

MORTANDELA DELLA "VAL DI NON", FORMAGGIO AI FIORI DI MONTAGNA DEL TRENINO, PERE E COMPOSTA DI PEPPERONI ROSSI IN AGRODOLCE.

NEW ENTRY del mese

CLUB CYCLERY

€ 10

PANE DI MATERA CON CARNE DI POLLO SFILACCIATA, SPEZIATA E COTTA A BASSA TEMPERATURA, POMODORO, INSALATA, MAIONESE E BACON CROCCANTE.

PULLED PORK

€ 10

SPALLA DI MAIALE SFILACCIATA, SPEZIATA E COTTA A BASSA TEMPERATURA, SALSA COLESLAW (CAVOLO CAPPUCCIO, CAROTE, MAIONESE, SENAPE), COMPOSTA DI CIPOLLE ROSSE DI TROPEA E SALSA BARBECUE.

...il crudo San Daniele!

VARESE

€ 9

PROSCIUTTO CRUDO "SAN DANIELE", CAMEMBERT DI BUFALA, ALICI DI CETARA "ARMATORE", PATÈ DI POMODORI SECCHI E INSALATA.

MOSER

€ 8

PROSCIUTTO CRUDO "SAN DANIELE", CAPRINO DELLA VALCUVIA, CASTAGNE AL MIELE E COMPOSTA DI MELANZANE ROSSE.

ITALIA

€ 7.5

PROSCIUTTO CRUDO "SAN DANIELE", BURRATA PUGLIESE, SPACCATELLA DI POMODORI LUCANI E SEDANO.

...il mare!

SORRENTO

€ 10

CARPACCIO DI "MARLIN" AFFUMICATO, FIORDILATTE, CARCIOFI E MENTA SOTT'OLIO, ZEST DI LIMONE, PESTO DI CAVOLO NERO.

EDDY

€ 7.5

ROBIOLA CON ERBA CIPOLLINA, ALICI DI CETARA "ARMATORE", CIME DI RAPA, POMODORO FRESCO E TARALLO SBRICIOLATO.

SAGAN

€ 8.5

TARTARE DI SALMONE NORVEGESE, MAIONESE AL WASABI, CETRIOLO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA E RUCOLA.

SANREMO

€ 9

TARTARE DI TONNO ROSSO AFFUMICATO, BURRATA, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORO E PESTO AL BASILICO.

CYCLERY

€ 10

TARTARE DI GAMBERO ROSA*, ROBIOLA CON ERBA CIPOLLINA, CREMA DI AVOCADO E MAIONESE, POMODORO, GRANELLA DI PISTACCHI E RUCOLA.

tutti preparati con
PUGGIA
PUGLIESE cotta
su pietra



CONTROLLA LA LISTA DEGLI ALLERGENI
*PRODOTTO CONGELATO ALL'ORIGINE



Vai di **BRA** **SCHETTA**

BRA € 10
SALSICCIA DI "BRA", GORGONZOLA DE "LA CASERA" DI INTRA AL CUCCHIAIO E NOCCIOLE TOSTATE.

CLASSICA € 5
SPACCATELLA DI POMODORI LUCANI, ORIGANO SELVATICO E OLIO EVO ITALIANO.

FAVIGNANA € 8
CARPACCIO DI TONNO ROSSO AFFUMICATO, CREMA DI AVOCADO E MAIONESE, MENTA FRESCA E MELA.

ALICI € 8
BURRATA PUGLIESE, ALICI DI CETARA "ARMATORE" E CIME DI RAPA SOTT'OLIO.

ARMATORE € 7
BURRO CRUDO "BEPPINO OCCELLI" CON ALICI DI CETARA "ARMATORE".

SAN DANIELE € 8
PROSCIUTTO CRUDO "SAN DANIELE", FORMAGGIO STRAVECCHIO DI MALGA TRENTINO, ZUCCHINE LUCANE ALLA SCAPECE E GLASSA DI ACETO BALSAMICO DI MODENA.

TARTARE

...DI GAMBERO ROSA € 12
TARTARE DI GAMBERO ROSA* CON ROBIOLA ALL'ERBA CIPOLLINA, CREMA DI AVOCADO E MAIONESE, GRANELLA DI PISTACCHI E PEPPERONE CRUSCO DI SENISE.

...DI SALMONE € 12
TARTARE DI SALMONE NORVEGESE, RICOTTA FRESCA, CREMA DI PEPPERONI ROSSI IN AGRODOLCE, TARALLO SBRICCIOLATO, GLASSA DI ACETO BALSAMICO E ZEST DI LIMONE.

...DI FASSONA PIEMONTESE € 12
TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE, BURRATA PUGLIESE, POMODORI SECCHI, ALICI DI CETARA "ARMATORE" E OLIVE CONDITE.

i nostri **PIATTI**

ADRIATICO € 11
PROSCIUTTO CRUDO "SAN DANIELE" 24 MESI, BURRATA DI ANDRIA E ALICI DI CETARA "ARMATORE".

TIRRENO € 12
CARPACCIO DI TONNO ROSSO AFFUMICATO CON SALSIA AGRUMI, CIPOLLA ROSSA, FRUTTA, MISTICANZA E MANDORLE.

WIGGINS € 11
ROAST BEEF ALL'INGLESE COTTO A BASSA TEMPERATURA CON CREMA DI ROBIOLA ALL'ERBA CIPOLLINA E INSALATA.

STELVIO € 11
BRESAOLA VALTELLINESE "OFFICINA GASTRONOMICA MA", FORMAGGIO STRAVECCHIO DI MALGA TRENTINO, RUCOLA E GLASSA DI ACETO BALSAMICO.

GIRO D'ITALIA € 16
SELEZIONE DEI MIGLIORI SALUMI E FORMAGGI ARTIGIANALI DA TUTTA ITALIA, ACCOMPAGNATI DA VERDURE SOTT'OLIO, COMPOSTE DI FRUTTA E PANE DI MATERA CONDITO.

CAPRI € 9.5
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., SPACCATELLA DI POMODORI LUCANI, CARCIOFI IN OLIO EVO, ORIGANO, PEPPERONE CRUSCO DI SENISE E POLVERE DI TARALLO.

SFIZI & capricci

ZOLA & CRUSCHI € 6
GORGONZOLA DE "LA CASERA" DI INTRA, PANE DI MATERA TOSTATO, PEPPERONI CRUSCHI DI SENISE E MIELE.

PATATAS NANA MORGAN € 3.5
SACCHETTO DI CHIPS CONDITE CON SOLO POLVERE DI VERDURE DISIDRATATE DI "MORGAN" DISPONIBILI AL GUSTO DI CAPPERO O RAPA ROSSA - 40 G

PATATAS NANA FIAMMIFERI € 5
BARATTOLO VINTAGE DI FIAMMIFERI PER UNO SNACK RETRÒ - 70 G

CANTUCCI & VIN SANTO € 6.5
CANTUCCI TOSCANI IGP AL CIOCCOLATO CON PEZZI DI CIOCCOLATO FONDENTE ACCOMPAGNATI DA VIN SANTO.

CIOCCOPERA € 6.5
TORTINO DI CREMA ALLA RICOTTA, PERE WILLIAMS E GOCCE DI CIOCCOLATO TRA DUE BISCOTTI ALLA NOCCIOLA.

TORTINO AL CIOCCOLATO € 5
TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE CALDO, GUARNITO CON PANNA MONTATA E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE.

SWEETS things





birretta?

le
CHIARE



NOVA PILS

€ 5

BIRRA CHIARA DI COLORE GIALLO PAGLIERINO. IN BOCCA PIACEVOLE E DISSETANTE CON UN BUON APPORTO AMERICANTE CHE STIMOLA LA BEVUTA.

STILE: ITALIAN PILS

ALCOOL: 5.0 %

HOP GAINER

€ 5

BEVI TUTTO QUELLO CHE VUOI. CORRI PIU VELOCE CHE PUOI. STUDIA, MANGIA, DORMI, BEVI. SALTA, PEDALA, LAVORA, BEVI. LA VERSIONE ALCOOL FREE DI BIRRANDOVA!

STILE: MICRO NEIPA ALCOOL: 0.5 %

CHECKPOINT

€ 5

CHECKPOINT È UNA CHIARA, DOPPIO MALTO, CON LE CLASSICHE NOTE AGRUMATE DEI LUPPOLI AMERICANI. SE TUTTO CORRISPONDE, IL CHECKPOINT HA AVUTO ESITO POSITIVO. SEI PRONTO AL SORSO SUCCESSIVO.

STILE: INDIA PALE ALE CHIARA

ALCOOL: 6.5 %

GIARA

€ 5

COLORE GIALLO DORATO, CON SCHIUMA BIANCA E FINE. IN BOCCA È FRESCA E BEVERINA, DI BUONA SAPIDITÀ. IL CORPO È AGILE E NEL LUNGO RETROGUSTO TORNANO LE SENSAZIONI SPEZIATE.

STILE: BLANCHE ALCOOL: 5.0 %

MARZIANA

€ 5

MARZIANA PRENDE IL NOME DA MARZEN, OVVERO LE "BIRRE DI MARZO", CHE VENGONO LAGERIZZATE IN FREDDI CANTINE DURANTE L'ESTATE. BIRRA DAL GUSTO MALTATO INTENSO, FRESCA, SECCA E CON UNA BEN AROMATIZZATA FRIZZANTEZZA.

STILE: MARZEN

ALCOOL: 5.0 %

BEVA

€ 5

BIRRA DI COLORE DORATO, CON SCHIUMA COMPATTA, PERSISTENTE E DI GRANA FINE. IN BOCCA È PIENA, AVVOLGENTE, DI LUNGA INTENSITÀ E PIACEVOLEZZA, CON UNA BUONA MORBIDEZZA E SAPIDITÀ.

STILE: BELGIAN ALE ALCOOL: 6.5 %

LINFA

€ 5

UN'ESPLOSIONE DI FRESCHEZZA, IN CUI CONVIVONO UN PIACEVOLE AMARO E LE SENSAZIONI FRUTTATE. SAPIDITÀ E CORPO LEGGERO CHIUDONO IL SORSO.

STILE: ITALIAN PALE ALE

ALCOOL: 5.0 %

GUERRERA

€ 5

LA BIRRA DI MARZO (MARZEN), MA AFFUMICATA (RAUCH)! LEGGERA E BEVERINA; DAL COLORE DORATO. DOLCI NOTE DI MALTO PERVADONO I SENTORI. LA SUA AFFUMICATURA SEMPRE PRESENTE MA MAI INVASIVA.

STILE: RAUCH MARZEN

ALCOOL: 5.0 %

lei è
gluten free



la nostra
unica

SPINA

PYRASER LANDBIER

LA BIRRERIA PYRASER È IMMERSA NEL VERDE DELLA CAMPAGNA BAVARESE. IN QUESTO PICCOLO VERDE VILLAGGIO DI 200 PERSONE I MASTRI BIRRAI UTILIZZANO PER LA PRODUZIONE TUTTE MATERIE PRIME "A CHILOMETRO ZERO": L'ORZO VIENE COLTIVATO NEI CAMPI ATTORNO A PYRAS, IL LUPPOLO PROVIENE DALLA VICINA ZONA DELL'HALLERTAU, LA LANDBIER È UNA CHIARA ROTONDA E PIENA DI GUSTO CON UNA SCHIUMA LEGGERA CON AROMA DI MALTO SPEZIATO. ALC.5,4%.

PICCOLA 0,2 CL € 3.8

MEDIA 0,4 CL € 6



le AMBRATE AMBRATE



PRODOTTE
CON

NELLA
NOSTRA
AMATA
PUGLIA

100%
MADE
IN
ITALY

PRIMATIA

€ 6

LA PIÙ PUGLIESE DI TUTTE, AROMATIZZATA AL VIN COTTO DI FICHI. AL NASO INTENSA E COMPLESSA CON NOTE DOLCI DI FICHI. IN BOCCA È PIENA E AVVOLGENTE, MORBIDA E CALDA, BEN BILANCIATA TRA MALTO E LUPPOLO.

STILE: DUBBEL

ALCOOL: 9 %

NEGRAMARA

€ 5.5

LUPPOLATA. STRUTTURATA. AGRUMATA... E OVVIAMENTE AMARA ESSENDO UNA IPA. ANZI DOUBLE IPA. QUINDI DOPPIA DOSE DI LUPPOLI AROMATICI E AMARI... DA PROVARE!

STILE: DOUBLE IPA

ALCOOL: 8 %

SMOKED REVOLUTION

€ 5.5

SMOKED REVOLUTION È UNA "SMOKED IPA" DAL COLORE RAMATO INTENSO, REALIZZATA CON MALTI AFFUMICATI E ABBONDANTI DOSI DI LUPPOLO AMERICANO.

STYLE: SMOKED IPA

ALCOOL: 5.5% VOL.

ABBOCCATA

€ 5

LA DOPPIO MALTO AMBRATA DI BIRRANOVA. PUGLIESE MA DALL'IDEA TEDESCA. SI BEVE TUTTO L'ANNO, MA MEGLIO QUANDO IL TERMOMETRO SI ABBASSA UN PÒ RISPETTO ALL'ESTATE. MORBIDOSA IN BOCCA E CORPOSA, CON MALTO E CARAMELLO CHE SI FANNO SENTIRE NEL NASO.

STILE: BOCKBIER ALCOOL: 6.5 %

le SCURE

HANG BACK

€ 5

UNA BLACK IPA DAL COLORE SCURO E DAL CARATTERE DECISO. ESSENDO UNA IPA È AMARA PUR LASCIANDO UNA BEVUTA SCORREVOLE.

STILE: BLACK IPA

ALCOOL: 5.0 %



ARSA

€ 5

SCURA SPECIALE, PRODOTTA USANDO GRANO ARSO E MALTO AFFUMICATO. AL NASO È TOSTATA ED AFFUMICATA, AL GUSTO SI PERCEPISCE LA NOTA TOSTATA, GRADEVOLE E GUSTOSA, GRAZIE ANCHE AD UN CORPO LEGGERO.

STILE: SCHWARZ RAUCH

ALCOOL: 5.5 %

DARK DROP

€ 5

UN STOUT, MA "IMPERIAL" OVVERO AD ALTA GRADAZIONE. REALIZZATA CON AGGIUNTA DI FIOCCHI DI AVENA. AL PALATO I SENTORI SONO AVVOLGENTI, CON IN EVIDENZA NOTE TOSTATE DI MALTO E CIOCCOLATO.

STILE: IMPERIAL STOUT

ALCOOL: 8.7 %



MARGOSE

€ 6.5

AL NASO SI AVVERTONO NOTE AGRUMATE E IODATE. IN BOCCA LA SENSAZIONE DI SAPIDITÀ ED ACIDITÀ BEN SI AMALGANANO. HA LETTERALMENTE DENTRO IL MARE. DA PROVARE, FIDATEVI!

STILE: GOSE

ALCOOL: 4.6 %

TENSIONE EVOLUTIVA

€ 7

SIEDITI COMODO, APRILA, GUARDALA. PENSA CHE HA RIPOSATO IN UNA BOTTE. FAI UN SORSO E... PENSA AL NATALE, AL PANETTONE, ALLA VANIGLIA E AL MASCARPONE. BEVILA DAVANTI AD UN CAMINO OPPURE BEVILA ORA E IMMAGINA TUTTO.

STILE: BARLEY WINE

ALCOOL: 12.0 %

bicchiere o
bottiglia di **VINO?**



chiedi
a noi!

GIN TONICI

IT'S NEVER TOO
EARLY FOR **GIN**
O'CLOCK

ARGINTARIO € 12

PAESE: ITALIA - STILE: COMPOUND - GRADAZIONE: 43%

BERTO € 7

PAESE: ITALIA - STILE: COMPOUND - GRADAZIONE: 43%

GINARTE € 12

PAESE: ITALIA - STILE: DRY GRADAZIONE: 43,7%

PORTOFINO € 13

PAESE: ITALIA - STILE: DRY - GRADAZIONE: 43%

RIVO GIN € 14

PAESE: ITALIA - STILE: DISTILLED GIN - GRADAZIONE: 43%

NORDES € 10

PAESE: SPAGNA - STILE: ATLANTIC GALICIAN GIN GRADAZIONE: 40%

SABATINI € 10

PAESE: ITALIA STILE: LONDON DRY GRADAZIONE: 41,3%

BOMBAY € 7

PAESE: REGNO UNITO - STILE: LONDON DRY - GRADAZIONE: 40%

J.ROSE € 15

PAESE: ITALIA - STILE: LONDON DRY - GRADAZIONE: 43%

MONKEY 47 € 15

PAESE: GERMANIA - STILE: DRY - GRADAZIONE: 47%

TANQUERAY 00 € 6

PAESE: REGNO UNITO - STILE: ALCOOL FREE - GRADAZIONE: 0%

GINMARE € 10

PAESE: SPAGNA - STILE: MEDITERRAN GIN
GRADAZIONE: 42,7%



AMARI, GRAPPE E COCKTAILS

AMARI ANTICA "DISTILLERIA QUAGLIA" € 5

GRAPPE "ROSSI D'ANGERA" € 5

GRAPPE "SANTA LUCIA" € 5

NEGRONI IN TUTTE LE SUE VARIANTI € 7

SPRITZ, HUGO ETC € 6.5

MOSCOW MULE € 7

la DISPENSA

SOTT'OLII

CIME DI RAPA IN OLIO EX. DI OLIVA - 180G € 7.80

GIARDINIERA PICCANTE IN OLIO EVO - 215G € 6.50

POMODORI SECCHI IN OLIO EVO - 195G € 6.50

CARCIOFI IN OLIO EXTRA VERGINE - 280G € 9.00

CREME E PATÉ

CREMA DI OLIVE ROSATE - 180G € 7.50

PESTO DI ZUCCHINE - 180G € 8.20

CREMA DI LARDO AL TARTUFO - 80G € 8.00

CREMA DI CARCIOFI E TARTUFO - 180G € 13.00

CREMA DI ZUCCA AL TARTUFO - 180G € 12.50

CREMA DI ORTICA AL TARTUFO - 180G € 12.50

CREMA PARMIGIANO E TARTUFO - 180G € 16.00

CARABACCIA - 180G € 4.50

PESTO DI CAVOLO NERO - 180G € 9.20

SALSA BIANCA CON TARTUFO - 90G € 10.00

CARBONARA AL TARTUFO - 180G € 16.00

SPACCATILLA DI POMODORI - 540G € 5.50

PESCE DI CETARA

FILETTI DI ALICI IN OLIO - 80G € 9.60

COLATURA DI ALICI RISERVA - 50ML € 15.80

TONNO ROSSO IN OLIO OLIVA - 110G € 14.70

VENTRESCA TONNO ROSSO OLIO - 110G € 16.00

RICCIOLA FILETTI IN OLIO - 110G € 12.30

PALAMITA IN OLIO OLIVA - 110G € 9.70

BOTTARGA DI TONNO ROSSO - 4G € 6.50

DOLCEZZE

CONFETTURA DI FICHI E MANDORLE - 250G € 7.80

MARMELLATA DI ARANCIA - 250G € 6.50

CONFETTURA DI MELANZANE ROSSE - 120G € 6.50

CIOCCOLATINI AL TARTUFO - 30G € 9.00

SAN BAJON - 250G € 7.80

CANTUCCI AL CIOCCOLATO - 100G € 6.50

CREMA SPALMABILE AL CIOCCOLATO € 6.50

SNACK

PEPERONI SECCHI FRITTI - 34G € 9.00

FIAMMIFERI - 50G € 5.00

PATATINE AL TARTUFO - 40G € 3.00

BISCOTTINI SALATI AL TARTUFO - 50G € 2.50

NOCCIOLINE AL TARTUFO - 50G € 6.80

PESCHIOLE AL TARTUFO - 180G € 15.00

GRISSINI CIOCCOLATO FONDENTE - 300G € 6.70

GRISSINI PEPPERONCINO - 300G € 6.70

GRISSINI ALL' OLIO DI OLIVA - 300G € 7.30

GRISSINI AL RISO VENERE - 300G € 6.70

GLI OLII

A BEAUTIFUL OIL - 250ML € 7.00

BUIO - 500ML € 16.70

IL PELLEGRINO - 500ML € 16.00

FRATELLO SOLE - 500ML € 16.00

SORELLA LUNA - 500ML € 16.00

MA COSA C'È NEI

nostri piatti?



LA MORTANDELA E I "FRATELLI CORRÀ"

SIAMO IN TRENTO, VAL DI NON. L'AZIENDA FRATELLI CORRÀ NASCE NEL 1850. AD OGGI È LA PIÙ ANTICA MACELLERIA DEL TRENTO E UNA DELLE PIÙ ANTICHE D'ITALIA. NO, NON È UN ERRORE, SI SCRIVE PROPRIO COSÌ MORTANDELA E NON MORTADELLA. E CON IL PIÙ CELEBRE "INSACCATO" BOLOGNESE NON HA MOLTO IN COMUNE.

SI PREPARAVA CON LINGUA, POLMONE, FEGATO E COPPA E POI LO SI SPEZIAVA CON PEPE, PIMENTO, CANNELLA, AGLIO E FIORI DI GAROFANO. DOPO, ANZICHÉ AVVOLGERLO NEL BUDELLO, VENIVA AVVOLTO NELL'OMENTO OVVERO NEL RETICOLO DEL SUINO. QUESTO COLLOCA LA MORTANDELA NELLA CATEGORIA DEI SALUMI MA NON IN QUELLA DEGLI INSACCATI. INFINE, L'AFFUMICATURA: REALIZZATA CON LEGNO DI FAGGIO E BACCHE DI GINEPRO.

WWW.FRATELLICORRA.IT

IL PANE DI MATERA E L' ANTICO FORNO PERRONE

IL NOSTRO PANE, QUELLO USATO PER LE BRUSCHETTE È PREPARATO CON SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO 100% LUCANO TRA CUI ANCHE LA VARIETÀ CAPPELLI.

IN TUTTO IL CICLO DI PRODUZIONE NON SI METTONO ADDITIVI NÉ CONSERVANTI. PER RISCALDARE IL FORNO SI UTILIZZA LEGNA A FASCINE PROVENIENTE DALLA SISTEMAZIONE DEL SOTTOBOSCO E DALLA POTATURA DEGLI ULIVI. DI NOTTE, QUANDO TUTTO TACE, IN PACE CON SE STESSI E CON IL MONDO, I FORNAI MANIPOLANO CON SAPIENZA SEMOLA RIMACINATA, ACQUA PURA, SALE SCELTO, LIEVITO MADRE E LIEVITO DI BIRRA, IMPASTANO, STAGLIANO, PESANO, FORMANO, ATTENDONO LA LIEVITAZIONE, INFORNANO E SFORNANO UN DELIZIOSO PANE UNICO AL MONDO, PER TRADIZIONE.

WWW.PANEPACE.IT

LA PORCHETTA DEI CASTELLI DEL "NORCINO BERNABEI"

UNA PORCHETTA UNICA. IN PRIMIS PER I MAIALI SCELTI DA BERNABEI. RIGOROSAMENTE BIOLOGICI, VENGONO DA LUI DIRETTAMENTE CONTROLLATI; È QUESTO UNO DEI SEGRETI CHE CONTRIBUISCE ALLA REALIZZAZIONE DI UN GRANDE PRODOTTO. E POI: IL SALE USATO È QUELLO DI CERVIA, LA CARNE VIENE CONDITA CON IL "PEPE DI RIMBAS" PROVENIENTE DAL PRESIDIO SLOW FOOD IN MALESIA.

IL TUTTO VIENE ARRICCHITO CON IL FIORE DEL FINOCCHIO SELVATICO SMINUZZATO, CHE CONFERISCE UN SAPORE UNICO ALLA CARNE, E CON UNA MANCIATA DI ROSMARINO, CHE CORONA QUESTA PRIMA FASE DI PREPARAZIONE.

WWW.IL-NORCINO.IT

IL PROSCIUTTO CRUDO DEL "PROSCIUTTIFICIO PROLONGO"

«QUANDO A SAN DANIELE SI PARLA DI PROLONGO, IL PENSIERO È UNICO: UNA FAMIGLIA E UN'AZIENDA. GIÀ...

UNA FAMIGLIA, UNA PASSIONE, PER UN PERCORSO DI BEN 60 ANNI CHE HA MARCATO UNA PRESENZA SERIA E STIMATA NELLA COMUNITÀ SANDANIESE. CHI HA AVUTO LA FORTUNA DI CONOSCERE I PROLONGO, PERCEPISCE CHE CON LORO IL RAPPORTO È LIMPIDO, AUTENTICO, FIDATO, SERENO»

WWW.PROSCIUTTIFICIOPROLONGO.IT

LA BRISAOLA DI MAGATELLO DELLA VALTELLINA DI MADESIMO

IL MAGATELLO, RICAVATO DALLA PARTE ALTA ED ESTERNA DELLA COSCIA DEL BOVINO È IL PEZZO PIÙ MAGRO, CON UN CONTENUTO DI GRASSI CHE NON SUPERA IL 5%. GRAZIE A QUESTE CARATTERISTICHE LA STAGIONATURA PUÒ ESSERE PIÙ BREVE, INTORNO AI 30 GIORNI. PER LA NOSTRA BRISAOLA SCEGLIAMO SOLO TAGLI PREGIATI DI CARNI FRESCHE ITALIANE ED EUROPEE, PROVENIENTI DA PICCOLI ALLEVAMENTI CON ELEVATI STANDARD DI BENESSERE ANIMALE. È ESPRESSIONE DEL NOSTRO TERRITORIO, È IL RISULTATO DI UNA LAVORAZIONE SAPIENTE E COMPLETAMENTE ARTIGIANALE. È IL RITMO DELLA NATURA CHE SI CONTRAPPONE AI METODI INDUSTRIALI.

WWW.MAOFFICINAGASTRONOMICA.COM

LA FASSONA DELLA MACELLERIA RIPOLI

DAL 1972, LA MACELLERIA RIPOLI, ECCELLE A VARESE, PROPONENDO CARNI DI PRIMA SCELTA, ACCURATAMENTE SELEZIONATE. AL TIMONE C'È ANGELO, SUPPORTATO DAI FIGLI, ALICE E ALESSANDRO. E POI C'È ALESSIO CHE TRASFORMA I TAGLI DELLA MACELLERIA IN PIATTI NELLA GRIGLIERIA ACCANTO.

DA NOI TROVATE LA LORO FASSONA PIEMONTESE, CHE PREPARIAMO SIA IN PANINO CHE IN PIATTO.

LA SALSICCIA DI BRA

NELLA PROVINCIA DI CUNEO SI PUÒ SCOPRIRE, ASSAGGIARE E ACQUISTARE UNA DELLE PER LE GASTRONOMICHE PIÙ MERAVIGLIOSE D'ITALIA: LA SALSICCIA DI BRA.

LA SALSICCIA È UNO DEGLI INSACCATI PIÙ CONSUMATI E PRODOTTI IN ITALIA, MA A BRA LA SALSICCIA È DIVERSA DA TUTTE LE ALTRE: È PRODOTTA ESCLUSIVAMENTE CON CARNE MAGRA DI SUINO E PANCETTA DI MAIALE, MA SI MANGIA QUASI SEMPRE SOLO CRUDA.

WWW.SALSICCIAIDIBRA.IT

CONFETTURE E SOTT'OLII DI MATERA E MASSERIA MIROGALLO

SOLO METODI TRADIZIONALI. SOLO CONSERVANTI NATURALI. SOLO OLIO EVO. SOLO CONTENITORI IN VETRO IL GUSTO DI CONSERVARE: NEL CUORE DELL'AZIENDA AGRICOLA, A POCHÉ CENTINAIA DI METRI DAI CAMPI, AVVIENE NEL LABORATORIO, LA TRASFORMAZIONE.

WWW.MASSERIAMIROGALLO.IT

LE ALICI DI CETARA "ARMATORE"

PESCALE DI NOTTE E LAVORATE POCHE ORE DOPO, SECONDO LE SECOLARI TECNICHE DELLA TRADIZIONE CETARESE, LE ALICI SONO UN' ECCELLENZA ASTRONOMICA DELLE ACQUE DELLA COSTIERA AMALFITANA. ARMATORE PESCA LE ALICI LUNGO LE ACQUE DI QUESTA MAGICA COSTA, SCENARIO DELLA SUGGESTIVA NOTTE DELLE LAMPARE.

WWW.ARMATORECETARA.IT



cyclery_varese



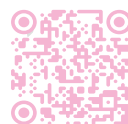
cyclery



cyclery



cyclery



scan me