

# La cena di Natale delle eccellenze italiane

Aperitivo nel piano superiore

(servito a buffet)

## Isola dei salumi di eccellenza regionale



*Selezione a nostra cura di salumi di eccellenza italiana tra i seguenti (4 varietà di salumi)*

- Il violino di capra della Valchiavenna di Aldo Del Curto (presidio Slow Food)
- I bastardelli della Valchiavenna di Aldo Del Curto
- La bresaola della Valchiavenna di Aldo del Curto
- Il lardo di Colonnata della famiglia Guadagni
- La mortadella della Val d'Ossola della macelleria "il Divin Porcello" di Verbania
- La pitina della Valtramontina della macelleria Bier (presidio Slow Food)
- Il salame di pecora dell'azienda agricola "Gran Sasso"
- La mortandela della Val di Non della macelleria Bertagnolli Carni (presidio Slow Food)
- Il ciauscolo marchigiano del salumificio del Conero di Castelfidardo
- La ventricina del vastese del centro carni Marcucci
- Il classico salame di Varzi della azienda agricola Vecchio Varzi

## Isola dei formaggi di eccellenza regionale



*Selezione a nostra cura di formaggi di eccellenza italiana tra i seguenti( 4 varietà di formaggi)*

- Il casera 18 mesi di stagionatura dell'azienda agricola "La Fiorida"
  - Il bitto 24 mesi di stagionatura dell'azienda agricola "La Fiorida"
  - Il taleggio DOP a latte crudo della Valsassina Dell'Az. Carozzi
  - Il caciocavallo ragusano dell'azienda Agostino Ninone di Mirto
  - Il canestrato della cooperativa San Salvatore di Manfredonia
  - Il piccantino di Ballabio della famiglia Invernizzi
  - Lo strachitund della Valtaleggio dell'azienda agricola Locatelli
  - Il gorgonzola naturale di Casalpusterlengo
  - La ricotta infornata dell'Azienda Agostino Ninone di Mirto
  - Il salva cremasco
  - La provola dei Nebrodi dell'Azienda Agostino Ninone di Mirto (presidio Slow Food)
- Accompagnati da una ricca selezione di confetture, mostarde fatte in casa e miele*



## II GRAN BOLLITO MISTO ALL'ITALIANA

### Primo piatto di apertura

(servito al tavolo)

I passatelli in brodo

### Secondo la ricetta classica il Gran Bollito Misto è composto da:

(servito a buffet)

#### Sette tagli di polpa:

Tenerone (dal collo o coppa)  
Scaramella (pancia e costato)  
Muscolo di coscia  
Muscoletto (stinco)  
Spalla  
Fiocco di Punta  
Cappello del Prete (sottopaletta)

#### Sette ammennicoli:

Lingua  
Testina con Musetto  
Coda  
Zampino  
Gallina  
Cotechino  
Rollata (o tasca ripiena)

#### Sette bagnetti o salse:

Verde Rustico  
Verde Ricco  
Rosso  
Cren  
Mostarda  
Cugna  
Salsa al Miele (d'avie)

### Il dolce di Natale

(servito a buffet)

Panettone e pandoro con crema mascarpone e cioccolata calda

*Isola del buvette*



La Bollicina di Prosecco, Cantine Sacchetto  
Refosco dal Peduncolo Rosso Cantine Stocco  
Lambrusco Ceci Cantine Ceci  
Pinot Grigio Cantine Stocco  
Spritz  
Acqua minerale naturale e gasata  
Caffè