



Presenta

I salumi cotti

della migliore tradizione Italiana

Venerdì 24 febbraio 2006

Ore 20.00

Ristorante 2184 - Piani Resinelli - Via Escursionisti,9

Antipasto

La mariola cruda, il culatello di Zibello e la spalla cruda della salumeria Antica Ardenga (tre magnifici presidi Slow Food)

Primo piatto

Risotto alla monzese con luganega e stimmi di zafferano di Monreale (presidio Slow Food)

Secondo piatto

Gran misto di salumi cotti della tradizione Italiana :

La salama da sugo ferrarese (presidio Slow Food) con pure di patate
Scaloppine di Pitina della Val Tramontina al burro (presidio Slow Food) con polenta madreperla
La mariola di Parma (presidio Slow Food) con selezione di mostarda cremonese

Dessert

Tortino di cioccolato fondente con gelato artigianale all'arancia

Vini

Il dolcetto di D'Alba dell'azienda agricola Enzo Boglietti