



Slow Food



i presidi

L'ARTE DEI SALUMI FRA TRADIZIONE E CONVIVIALITÀ

I salumi rappresentano *l'anima più autentica* della tradizione gastronomica italiana: sono il *frutto di un sapere antico*, di *mani esperte e di territori* che custodiscono *storie di passione e convivialità*. Ogni fetta racchiude un racconto fatto di *profumi, sapori e ricordi* che evocano *la vera cultura del buon vivere*.

Per noi, questi prodotti non sono semplici pietanze, ma *autentiche eccellenze* da celebrare e valorizzare. Nei nostri taglieri *selezioniamo solo il meglio*, affidandoci ad artigiani che lavorano con cura e dedizione, *rispettando tempi di stagionatura naturali e materie prime di altissima qualità*.

La nostra proposta di salumi

Slow Food

è un invito a compiere un *viaggio sensoriale tra sapori intensi e tradizioni senza tempo*. Il *Culatello*, la *Mariola stagionata* e altre prelibatezze artigianali *raccontano storie di territori unici, di eccellenza e autenticità*.

Ogni assaggio diventa *un'esperienza da ricordare*, capace di *emozionare e sorprendere*, perché *celebra il gusto vero, quello che non conosce compromessi*.

Lasciati conquistare dalla nostra selezione:
un trionfo di sapori che trasforma ogni momento a tavola in un'occasione speciale.

Buon Appetito !!

i Salumi di Cantina

L'ARTE DEI SALUMI FRA TRADIZIONE E CONVIVIALITÀ



**“PICCOLI ASSAGGI GRANDI EMOZIONI”
SAPORI NOBILI DELLA BASSA PARMENSE**

Culatello di Zibello



Taglio pregiato della coscia suina, lavorato tra ottobre e febbraio nelle nebbie della Bassa Parmense. Disossato, insaccato nella vescica, stagionato 10–24 mesi in vecchie cantine, sviluppa un aroma intenso, raffinato e delicato, divenuto “Re dei salumi”

€ 20

Spalla cruda di Palasone



Il salume più antico della Bassa Parmense (menzionato dal 1170), ottenuto dalla spalla anteriore di suini pesanti. Leggermente salata, insaccata in vescica e stagionata 15–20 mesi. Al taglio presenta note dolci di castagna, pepe e un profilo aromatico fragrante e intenso

€ 15

Mariola Stagionata



Insaccato crudo tipico della Bassa Parmense e Piacenza, realizzato con spalla e stinco di suini leggeri. Aromatizzata con sale, pepe, aglio e vino bianco, immersa in budello spesso, stagionata fino a 12 mesi: sapore ricco e struttura morbida, riservata a palati esigenti

€ 15

Salame Rosa



Salume cotto di Bologna, parente poco noto della mortadella. Realizzato con spalla, coscia e cubetti di guanciale, speziato con coriandolo, pepe bianco, noce moscata, cotto lentamente per un gusto delicato e una bella colorazione rosata

€ 15

“ Il Tagliere Slow Food ”

assapora tutti e quattro i salumi in un tagliere speciale

€ 40



: presidi SlowFood



: Guida ai Grandi Salumi d'Italia Gambero Rosso

i Salumi di Cantina

L'ARTE DEI SALUMI FRA TRADIZIONE E CONVIVIALITÀ



**ASSAPORA L'EMILIA ROMAGNA IN UN TAGLIERE:
LE ALTRE DELIZIE DI CANTINA PER UN VIAGGIO NEI SAPORI PIÙ
AUTENTICI**

Salame di Roncole Verdi

Un salume dal sapore pieno e fragrante, frutto di una lavorazione artigianale e di una stagionatura lenta nelle cantine storiche di Roncole Verdi. Ogni fetta sprigiona profumi intensi e un gusto rotondo che racconta la tradizione emiliana più autentica.

taglierino assaggio € 10

Strolghino

Il salame magro e delicato, ottenuto dai tagli più nobili del culatello. Morbido, profumato e dal gusto dolce, lo Strolghino è il compagno perfetto per un aperitivo raffinato o un assaggio goloso che conquista al primo morso.

taglierino assaggio € 15

Coppa di Roncole Verdi

Una specialità che unisce dolcezza e carattere, con venature di grasso che si sciolgono in bocca e regalano una cremosità unica. Stagionata lentamente, sprigiona aromi avvolgenti e un sapore elegante, ideale da gustare pura su pane caldo.

taglierino assaggio € 10

Pancetta dolce Arrotolata

Un capolavoro di morbidezza e profumo. Arrotolata e stagionata secondo antiche ricette, la pancetta dolce regala un sapore vellutato, con leggere note speziate e un equilibrio perfetto tra dolcezza e intensità.

taglierino assaggio € 10

" Il Tagliere dei Tradizionali "

assapora tutti e quattro i salumi in un tagliere tradizionale

€ 20



: presidi SlowFood



: Guida ai Grandi Salumi d'Italia Gambero Rosso

i Salumi di Cantina

L'ARTE DEI SALUMI FRA TRADIZIONE E CONVIVIALITÀ



“Scopri il gusto autentico della **Valpolicella**;

“Il Vigneto dei Salumi””:

salumi artigianali emozionanti dai profumi **d'Amarone e Recioto**, con l'eleganza tutta veronese. Un assaggio unico per veri intenditori, da vivere e condividere.”

Vinappeso Isabella

un Culatello di 36 mesi con ulteriori 6 mesi di affinamento nel Recioto e Amarone che lo abbracciano con profumi di mora, sottobosco e liquirizia. Un brivido che fa battere il cuore., che regala un gusto intenso e leggermente vinoso, con profumi avvolgenti e note aromatiche uniche.

taglierino assaggio € 25

LardiVino

Lardo di altissima qualità massaggiato con erbe e aromi, poi affinato nel vino. Morbido e vellutato sciogliendosi in bocca esplodono la sapidità strutturata del Vino Cristallino e la dolcezza del lardo. Sprigiona dolcezza e un inconfondibile sapore delicato.

taglierino assaggio € 15

Soppressa

Un salame ricco e corposo, realizzato con carni selezionate e aromi tradizionali. Morbido al taglio, conquista con il suo gusto deciso e persistente. Un'attenta selezione delle materie prime gli conferiscono una ineguagliabile morbidezza.

taglierino assaggio € 10

Pancetta Salamata

Pancetta lavorata con un mix di sale e spezie naturali, stagionata lentamente per esaltare profumi e sapidità, con un equilibrio perfetto tra dolcezza e carattere. Legata a mano e appesa in cantina per 12/13 mesi. Profumi intensi e profondi, estrema scioglievolezza.

taglierino assaggio € 10

“ Il Tagliere del Vigneto ”

assapora tutti e quattro i salumi in “Giulietta e Romeo”

€ 35