

menu' di Natale

menu' di Natale

Proposte della Macelleria "Magri Bruno" di Magri Fabio

ANTIPASTI:

"GODURIA DI SALUMI NATURALI DEL NOSTRO TERRITORIO E NON SOLO."

- Salame bergamasco di nostra produzione, stagionato in grotta per un lungo anno.
- Prosciutto Cotto Naturale Gran Gourmet
- Prosciutto Cotto Biologico
- Lardo di Maiale Nero e di Maiale Naturale aromatizzato in marna
- Crudo di Parma di Eccellenza
- Crudo di Parma Biologico
- Crudo di Maiale Nero dell'Appennino tosco-emiliano
- Sua "Maestà" il Culatello di Zibello D.O.C
- Jamon Bellota de Patanegra JOSELITO oltre i 36 mesi di stagionatura
- Lomito de Patanegra
- Pancetta e Coppa di nostra produzione
- Bresaola di **Manzo italiano** e Biologica
- Violino di Capra e/o di Capriolo
- Bloc de Foie gras d'oca
- Foie gras d'anatra
- Filetto di Salmone affumicato CODA NERA
- Filetto di Salmone BALIK ZAR NIKOLAY
- Tartare di Salmone BALIK
- Uova di fish roe
- Funghi porcini interi testa nera o bianca sott'olio
- Varie prelibatezze sott'olio della Macelleria Magri
- Uova bianche
- ORO 23 carati ad uso alimentare per illuminare il tutto.

(Per esperienza consiglieri di non preparare dei primi o al limite dei primi leggeri così da **concedersi e assaporare meglio i piaceri dei Secondi.**)

SECONDI **della Tradizione Natalizia a scelta fra:**

Trionfo di Bollito natalizio composto da:

7 parti di carne: guanciaie, stinco di vitello, cappello del prete, biancocostato, testina di vitello, musetto o zampone di nostra produzione, cappone.

7 tipi di salse: bagnet verd, bagnet ross, mostarda, marmellata di cipolle rosse, perla nera, cugna e bagna cauda.

7 tipi di sale: nero e rosa dell'Himalaya, sale dolce di Cervia, sale del Galles, sale affumicato, sale della Bretagna, sale della Camargue.

Tacchinella Nera oppure Tacchinella di Bresse entrambe allevate in piena libertà.

Possiamo fornirle a vostro piacimento sia disossate che intere, con farcitura di ripieno classico o su richiesta scegliendo fra i ripieni alternativi proposti di seguito. Le tacchinelle sono pronte a cuocere in forno.

Cappone del fattore o Cappone di Morozzo arrosto o bollito, fornito intero o disossato con ripieno classico o su vostra richiesta con altri ripieni. Pronto a cuocere

(P.S.: i ripieni saranno preparati su ordinazione in base ai vostri gusti. Vedi di seguito alcune possibilità)

SECONDI alternativi alla Tradizione:

Arrosto di Spadaccino, Cima o Punta di Vitello con ripieno classico della Macelleria Magri

Brasato di bracioline o bocconcini di Cinghiale, di Cervo, d'Asino già marinato e fornito con le proprie verdure tagliate, pronto a cuocere.

Arrosto di Sella o Codino di Vitello

Arrosto di Maiale Nero o Naturale alla "Tirolese" (con mele e speck) pronto a cuocere.

Filetto di Maiale Nero o Naturale pronto a cuocere.

RIPIENI SU RICHIESTA per farcire arrosti, capponi, tacchine ecc....:

- **Alle Noci** (noci, patate, panna, pane, burro, porri, prezzemolo, uova..)
- **Ai Marroni** (Marroni, carne, pancetta, pane, uova...)
- **All'Amaretto** (carne, prosciutto crudo, mortadella, cipolla, parmigiano reggiano,uova, pane, noce moscata, amaretto..)
- **Alle Mandorle e uvetta** (carni, fegatini, pancetta, mandorle, pane, uva sultanina..)
- **Alle Prugne** (prugne, salsiccia)
- **Alle Castagne** (castagne, salsiccia, rosmarino..)
- **Alla Melagrana** (carne, cipolla, pane, cannella, pistacchi, prezzemolo..)
- **Alla Frutta** (prugne,albicocche, mele, pere, salsiccia, castagne, erbe, pistacchi, dragoncello..)