

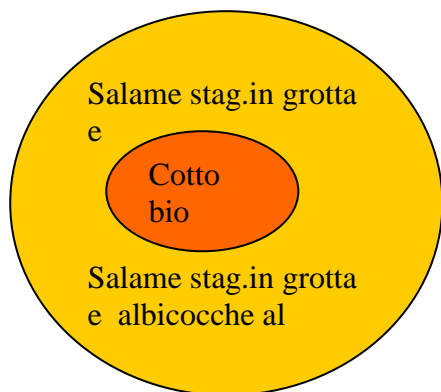
# menu' di Natale

*Proposta della Macelleria "Magri Bruno" di Magri Fabio*

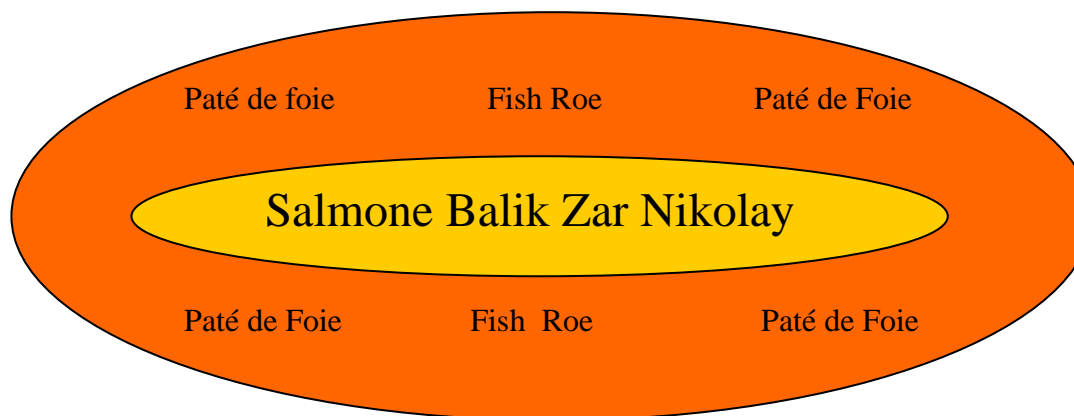
**Per 18 commensali**

## ANTIPASTI

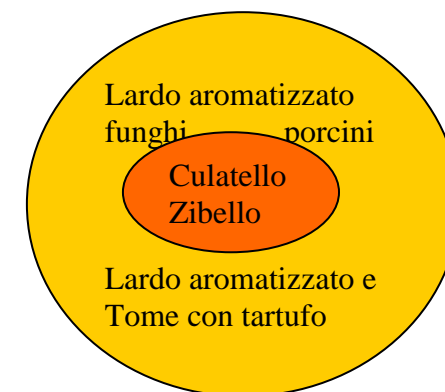
vassoio n° 1



vassoio n° 2



vassoio n° 3



Vassoio n° 1:

- **salame** di nostra produzione stagionato in grotta un anno
- **prosciutto cotto bio**
- **albicocche al barbaresco**
- 

Vassoio n° 2:

- **Salmone affumicato BALIK Zar Nikolay** (in alternativa Salmone coda nera)
- **Fish Roe**
- **n° 4 Paté de Foie (4 diverse aromatizzazioni)**

Vassoio n° 3:

- **lardo aromatizzato** in marna
- **culatello di Zibello** (in alternativa Crudo di Parma)
- **funghi porcini** interi testa nera
- **tome con tartufo**

Per 18 commensali

**I SECONDI “dello ZAR”**

1 Coniglio disossato e ripieno

**SELLA DI VITELLO dello Zar  
con salsa al tartufo (o salsa al tartufo e porcini)**

1 Coniglio disossato e ripieno

- n° 1 Sella di Vitello dello Zar accompagnata con salsa di tartufo o salsa di tartufo con porcini

E

- n° 2 Conigli dagli occhi neri disossati e farciti con ripieno classico

## Alternativa

Per 18 commensali

I SECONDI “degli ASBURGO””

Spadaccino di vitello ripieno

**CARE’ di MAIALE ALLA TIROLESE** con  
Salsa alle cipolle rosse (o castagne) e Marmellata di  
Agrumi

Spadaccino di vitello ripieno

- n° 1 Care’ di Maiale alla Tirolese con mele e speck, accompagnato con Salsa di Cipolle rosse (o castagne) e Marmellata di Agrumi  
E
- n° 2 Spadaccini di Vitello ripieni di farcitura classica