

IL SALUMAIO

Catégorie: Plus

Description activités: Enzo Roncati sélectionne les meilleures propositions italiennes dans l'atelier à côté de la place de la Liberté en plein centre. La sélection de fromages de haute qualité est très vaste: la mozzarella de bufflonne de Battipaglia, les ?robiole?, le fromage fossa, la burrata de Altamura jusqu'aux fromages d' alpage, au Castelmagno, au Bettelmatt et Bagoss. La même attention pour la charcuterie ; on apprécie comme un régal surtout la charcuterie de viandes de Cinta Senese et le Culatello de Zibello, mais aussi les produits d'autres excellents artisans d'Italie.

?Il Salumaio? est également célèbre pour sa gastronomie, à partir de la salade russe à l'ancienne avec le thon et les câpres, mais sans légumes, et du rôti tendre. À ne pas rater les pâtes farcies à la main comme

cappelletti, rabaton, ravioli avec plusieurs types de garniture (brocoli et fromage fumé ou orties) et agnolottini del plin aux trois viandes, farcis de rôti de coppa, bœuf et lapin, le tout mélangé avec du riz au lieu de légumes.

Tout à fait délicieux les agnolotti faits par la recette de Luigi Lombardi avec la viande de vache locale sans ajouter du pain haché, mais seulement du Parmigiano. Une sélection rigoureuse, y compris celle des poissons et des desserts, dont on ne pouvait pas rater le bonet.

Téléphone: +39 (0131) 253.624

Links