

Dal “ MONDO PICCOLO” della Bassa Parmense l’Hostaria da Ivan e la sua”Salumoterapia”

Degustazione di formaggi nazionali ed esteri, pregiati salumi di lunga stagionatura, piatti della nostra osteria, pani e focacce con farine biologiche, abbinati a una ricca scelta di vini, birre e distillati.

Sono con noi le Aziende:

Cavicchioli, Bellei, Monogram, La Bellanotte, Giavi, Ca du Russ, Luretta, Samaroli, Molino Grassi, Ghirardi Onesto, Capitelli, Macelleria Fracassi, Mec Palmieri, Real Group, Amarcord, Red of Parma by Open Fields Lady Cafe , Italiana Teknologie, Vetro Pains, Pasquini Marino Tradizione ed evoluzione del legno.

Per info degustazioni e programmi: www.hostariadaivan.it www.salumoterapia.it
pagina Facebook Salumoterapia.it

Per prenotazioni: Cell Ivan 348 5629994

“INIEZIONI” di Salumoterapia

Culatello di Zibello Dop stagionato 22/ 24 mesi Selezione Salumoterapia	€	15.00
Prosciutto Crudo di Parma 30 mesi stagionatura Ghirardi Onesto	€	12.00
Spalla Cruda di maiale nero della Val Noveglia 28 mesi di stagionatura Selezione Salumoterapia	€	18.00
Prosciutto cotto San Giovanni salumificio Capitelli e senape al miele	€	9.00
Mortadella Favola Mec Palmieri	€	8.00
Parmigiano Reggiano Selezione Salumoterapia	€	6.00

PRIMI PIATTI

Orzotto mantecato al Grana Padano Caseificio Scala con pasta di salame e rosmarino	€	12.00
Lasagnette all’uovo di Pietro Massi con semola Kronos Molino Grassi al ragù di Fassona e fonduta di Parmigiano Reggiano	€	12.00
Stracci di pasta all’uovo, spinaci e bieta rossa di Pietro Massi con semola Kronos MolinoGrassi, al sugo di peperoni e acciughe del Cantabrico, su fonduta di taleggio	€	12.00

SE AMI IL PICCANTE PROVA IL PEPERONCINO DI “**RED OF PARMA**”

SECONDI PIATTI

Trippa alla parmigiana con Parmigiano Reggiano	€	13.00
Cotechino “Corte dei Pico” Mec Palmieri , salsa rossa e carpionata di verdure Selezione Salumoterapia	€	12.00
Alici del Cantabrico con burro di Charentes Selezione Real Group	€	10.00

FORMAGGI SELEZIONE REAL GROUP

DEGUSTAZIONE N° 6 FORMAGGI

In abbinamento a mostarda e confettura di fichi e Barolo Selezione Salumoterapia

Caprino Loira fresco (Francia)	
Robiolina passita (Valtaleggio)	
Toma di Savoia (Francia)	
Monte Veronese di malga (Presidio Slowfood)	€ 10.00
Pecorino al fieno (Romagna)	
Blu Mediterraneo (Sardegna)	

DEGUSTAZIONE N° 10 FORMAGGI

In abbinamento a mostarda e confettura di fichi e Barolo Selezione Salumoterapia

Caprino Loira fresco (Francia)	
Robiolina passita (Valtaleggio)	
Toma di Savoia (Francia)	
Monte Veronese di malga (Presidio Slowfood)	
Pecorino al fieno (Romagna)	
Blu Mediterraneo (Sardegna)	€ 18.00
Shropshire (Inghilterra)	
Comte d'alpeggio (Francia)	
Pierre Roberte (Francia)	
Pecorino di fossa (Romagna)	

DOLCI

Torta cioccolatina	€ 6.00
Focaccia dolce di Tabiano di Claudio Gatti (Miscela di farine del Miracolo e QB multiceralei)	€ 7.00
Zabaione vecchia maniera	€ 7.00

PANE E FOCACCE

Grissino	(Kronos - grano duro bio filiera italiana)
Pane Casereccio	(Einkorn - farro monococco bio)
Focaccia	(Multiceralei – riso,orzo,avena,segale,manitoba,bio)
Grissino	(Manitoba – farro,segale,manitoba,bio)
Pane Carlo Alberto	(Miracolo – grano tenero antico autoctono emiliano)

**Pani e focacce sono prodotti dal Panificio Fagnola di Bra con le farine biologiche
“ QB “ del Molino Grassi**

APERITIVO (dalle ore 18 alle ore 19)

INCONTRI SCONTRI

1° Gorgonzola dolce Real Group	contro	Mortadella Favola Mec Palmieri
2° Pecorino (sardo o toscano) 9 mesi stagionatura Real Group	contro	Salame gentile della Bassa Parmense 9 mesi stagionatura Salumoterapia
3° Parmigiano Reggiano 30 mesi stagionatura Salumoterapia	contro	Prosciutto di Parma 30 mesi stagionatura Ghirardi Onesto

DEGUSTIAMO NEI CALICI DI VETRO PAINI

**CHAMPAGNE , BOLLICINE ITALIANE , VINI , LAMBRESCA , LAMBRAGOLA
DISTILLATI**

**Il nostro spazio è progettato ed arredato da Pasquini Marino,
tradizione ed evoluzione del legno**