

ORDINE SALUMI E FORMAGGI

	PRODOTTO	QUANTITA'
FORMAGGI	TABACCACCIO (a Latte Crudo Affinato al Rum Agricolo e Faglie di Tabacco)	
	BLU'BRULE' (Erborinato Affinato ai Mirtilli e Vin Brulé)	
	BLU'MOSCADUS (Erborinato Affinato al Vino Moscato e Uva Passita)	
	FIORDIFRAGOLA (Erborinato Affinato alle Fragole di Bosco Passite)	
	PECORINO PISTACIUM (Affinato al Miele e Pistacchi)	
	CIOCCORUM (Erborinato Affinato al Cacao e Rum)	
	FIORDIMIELE (a Latte Crudo Affinato al Miele, Arancia, Vermout e Arachidi)	
	FRAGOLOSO (Provolone Affinato con Vino di Fragola)	
	CENERENTOLA (Affinato alla Cenere di Ulivo)	
	PECORINO VESUVIO (Affinato al Miele, Vermout e Colatura di Alici)	
	FIEN DI CAPRA (Affinato nel Fieno e Camomilla)	
	TARTUFOSO (Erborinato con Tartufo)	
	TORTA GORGONZOLA - MASCARPONE - PISTACCHI - MIELE	
	TORTA GORGONZOLA - MASCARPONE - NOCI	
	TORTA BRIE' - MASCARPONE - SALMONE NORVEGESE	

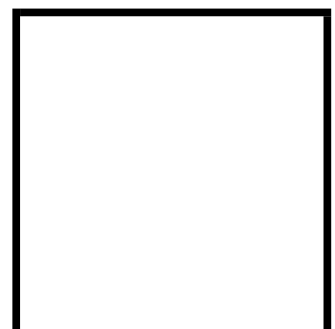
SALUMI	PROSCIUTTO COTTO NOSTRANO (N. fette)	
	PROSCIUTTO COTTO ROVAGNATI (N. fette)	
	PROSCIUTTO COTTO RISERVA ISOLA (N. fette)	
	PROSCIUTTO CRUDO PARMA (N. fette)	
	PROSCIUTTO CRUDO RISERVA ISOLA (N. fette)	
	SPECK TIROLESE (N. fette)	
	LARDO DEL NORCINO STAGIONATO (N. fette)	
	LARDO D'ARNAD (N. fette)	
	SALAME MILANO PASTA FINE (N. fette)	
	SALAME CAMPAGNOLO PASTA GROSSO (N. fette)	
	SALAME UNGHERESE (N. fette)	
	SALAME NAPOLI (N. fette)	
	SALAME GOLFETTA (N. fette)	
	SALAME COTTO (N. fette)	
	SOPPRESSATA VENETA (N. fette)	
	SPIANATA PICCANTE (N. fette)	
	COPPA PARMA (N. fette)	
	COPPA AFFINATA ALL'AMARONE (N. fette)	
	BRESAOLA DELLA VALTELLINA (N. fette)	
	PANCETTA PIACENTINA (N. fette)	
	GALANTINA (N. fette)	
	COPPA DI TESTA (N. fette)	
	LINGUA COTTA (N. fette)	
CULACCIA (N. fette)		

	PRODOTTO	QUANTITA'
ANTIPASTI	PANETTONE GASTRONOMICO di PESCE	
	PANETTONE GASTRONOMICO di SALUMI	
	INSALATA RUSSA (ca. 80 gr. per persona)	
	INSALTA CAPRICCIOSA (ca. 80 gr. per persona)	
	INSALATA di NERVETTI (ca. 80 gr. per persona)	
	INSALATA di NERVETTI con CIPOLLE e FAGIOLI (ca. 80 gr. per persona)	
	INSALATA di MARE (ca. 100 gr. per persona)	
	INSALATA di PIOVRA (ca. 100 gr. per persona)	
	ALICI MARINATE (ca. 80 gr. per persona)	
	COCKTAIL di GAMBERI (ca. 100 gr. per persona)	
	COCKTAIL di MAZZANCOLLE al LIMONCELLO (ca. 100 gr. per persona)	
	ROASTBEEF all'INGLESE (N. fette)	
	PATE' di VITELLO	
	PATE' d 'OCA	
	TONNATO (N. fette)	
	TARTINE ASSORTITE (N. pezzi)	
	OLIVE ASSORTITE:	
VERDI CONDITE (gr.) ____ NERE al FORNO (gr.) ____ CERIGNOLA (gr.) ____ GAETA (gr.) ____		
VERDI PICCANTI (gr.) ____ NERE PICCANTI (gr.) ____ AGLIO e PEPERONCINO (gr.) ____		

FUORI MENU'	_____



NOME _____
COGNOME _____
TELEFONO _____
DATA RITIRO _____
ORA RITIRO _____
ACCONTO _____



ORDINE DA CONSEGNARE TASSATIVAMENTE ENTRO LE ORE 19:00 DEL 19 DICEMBRE