


# menù dei presìdì

Crotto del Sergente & ristorante Feel Como

## menù

**aperitivo a buffet con prodotti del territorio**

### antipasto

Trilogia di pesce siluro  
con ventaglio di **Asparagi violetti di Albenga** 

Tartare con **Olio Centonze**  e zenzero candito

Carpione leggero

Marinato e affumicato in carpaccio

### primo

Risotto mantecato al limone con bottarga e colatura di

**Missoltino**  e crema alle erbe spontanee

### secondo

**Coniglio grigio di Carmagnola**  in manto di speck

con patate affumicate e menta, spinaci e nocciole

### dessert

Mousse al cioccolato bianco e **Fiori d'arancio amaro** 

con pandispagna di carote e scorzette d'agrumi

## vini

Azienda Agricola Sorsasso



## produttori

Salumi crudi e cotti - Salumificio Pizzagalli

Pesce di lago - Le Specialità Lariane

Pane e prodotti da forno - Il Pane di Damiano

Formaggi di capra - Casale Roccolo

Dolci (con il caffè) - La Fabbrica dei Nocciolini

Asparago violetto di Albenga

Luca Lanzalaco

Leca di Albenga (SA)

Olio Extra Vergine di Oliva Centonze

Castelvetrano (TP)

Missoltino del lago di Como essiccato al sole

Pamela Fantoni

Bellagio (CO)

Coniglio grigio di Carmagnola

La Granda

Genola (CN)

Acqua di fiori d'arancio amaro

La Vecchia Distilleria

Vallebona (IM)

## costo della serata

45 €

soci Slow Food 42 €



**Il Pane di Damiano**  
sig. Damiano Fumagalli  
tel 031 623395

**SALUMIFICIO PIZZAGALLI S.N.C.**

**Salumificio Pizzagalli**  
sig. Antonio e sig.ra Gabriella  
tel 039 5312222



**Azienda Agricola Casale Roccolo**  
sig. Fabio Bulgheroni  
cell 348 3202495



**Le Specialità Lariane**  
sig. Marco Molli  
cell 335 5475202

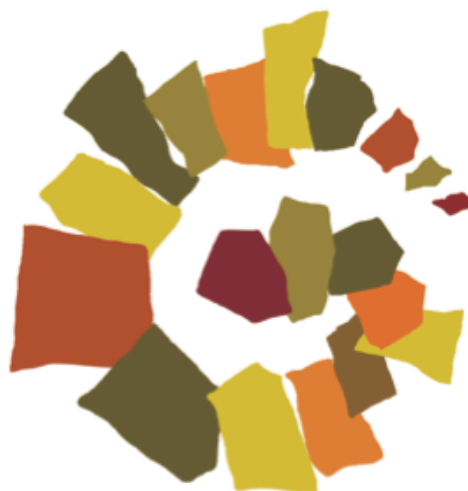


**La Fabbrica dei Nocciolini**  
sig. Paolo  
cell 334 1150688



**Slow Food®**  
Como

*presenta la cena dei*



**Presidi Slow Food**

*Sabato 18 giugno 2016*

*cena a 4 mani presso il ristorante*



*in collaborazione con il ristorante*

*feel*  
C O M O