

menu dei presidi

Crotto del Sergente & ristorante Feel Como

menu

produttori

aperitivo a buffet con prodotti del territorio

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 Rocco
Dolci (con il caffè) - La Fabbrica dei Nocciolini

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

Asparago violetto di Albenga
Luca Lanzalaco
Leca di Albenga (SA)

Olio Extra Vergine di Oliva Centonze
Castelvetrano (TP)

primo

Risotto mantecato al limone con bottarga e colatura di
Missoltino  e crema alle erbe spontanee

Missoltino del lago di Como essiccato al sole
Pamela Fantoni
Bellagio (CO)

secondo

Coniglio grigio di Carmagnola  in manto di speck
con patate affumicate e menta, spinaci e nocciole

Coniglio grigio di Carmagnola
La Granda
Genola (CN)

dessert

Mousse al cioccolato bianco e **Fiori d'arancio amaro** 
con pandispagna di carote e scorzette d'agrumi

Acqua di fiori d'arancio amaro
La Vecchia Distilleria
Vallebona (IM)

vini

Azienda Agricola Sorsasso

costo della serata

45 €

DOMASINO®
IL VINO DEL LAGO DI COMO

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 Rocco
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
COMO