



NOME COGNOME

# LISTA PRENOTAZIONI

Legenda: T = trancio I = intero

**CRAL:**

	<b>PARMIGIANO REGGIANO</b> 1° qual. stag. 24/26 Mesi conf. da gr. 1000 ca. sottovuoto	
	<b>PARMIGIANO REGGIANO</b> di prima stag. 16/20 Mesi conf. da gr. 1000 ca sottovuoto	
	<b>GRANA PADANO DA PASTO</b> Conf. da gr. 1000 ca. sottovuoto	
	<b>SALAME DI FELINO</b> puro suino Intero gr. 800 ca	
	<b>COPPA DI PARMA</b> Intera gr. 1800 ca. trancio da gr. 900 ca	
	<b>FIOCCHETTO DI PARMA</b> legato a mano Intero gr. 1800 ca. trancio da gr. 900 ca.	
	<b>CULATELLO CON COTENNA</b> Intero gr. 3000 ca. trancio da gr. 1500 ca.	
	<b>MAGRO DI PROSCIUTTO CRUDO</b> Intero gr. 1700 ca.	
	<b>MORTADELLA</b> puro suino conf. gr. 1200 ca. Trancio. gr. 600	
	<b>PANCETTA STAGIONATA</b> puro suino Intera gr. 1800 ca. trancio gr. 900 ca.	
	<b>ARROSTO GRANSAPORE</b> puro suino Conf. da gr. 1000 e da gr. 500	
	<b>SPICCHIO DI PARMIGIANO REGGIANO</b> Conf. da gr. 400 ca. sottovuoto	
	<b>BOCCONCINI DI PARMIGIANO</b> Conf. da gr. 450 ca. sottovuoto	
	<b>BURRO PARMIGIANO</b> In panetti da gr. 500	
	<b>BURRO IN SCATOLA</b> conf. da gr. 250	
	<b>STINCO AL FORNO PRECOTTO ASTUCCIATO</b> Conf. da gr. 650 ca.	
	<b>LENTICCHIE DI MONTAGNA</b> Conf. da gr. 500	
	<b>MIELE MILLEFIORI</b> Conf. da gr. 500	
	<b>OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DI SPOLETO</b> 100% Italiano ml. 750	
	<b>ACETO BALSAMICO DI MODENA</b> Villa Estense ml. 500	
	<b>FUNGHI PORCINI SECCHI</b> Qualità speciale gr. 50	
	<b>SUGO AI FUNGHI PORCINI</b> Alta Val Taro Conf. da ml. 314	
	<b>FETTUCINE AI FUNGHI PORCINI</b> Prod. Artig. gr. 250	
	<b>TRENETTE TRADIZIONALI</b> prod. Artig. fatte a mano gr. 500	
	<b>ANTICO BRUSCONE VINO LAMBRUSCO</b> Conf. da n° 6 bott.	
	<b>MALVASIA VINO BIANCO SECCO FRIZZ.</b> Conf. da n° 6 bott.	
	<b>GROPPELLO - FORTANA - MALVASIA DOLCE</b> Conf. da n° 3 bott.	