



*Antica Corte*  
*Pallavicina*  
i Salumi di Massimo e Luciano Spigaroli



**IL COCKTAIL DI BENVENUTO:**

**Alla Buvette:**

Champagne Demiere Chromatyc  
(Blanc de Blancs)

**In comparazione con**

Le bollicine dell'Antica Corte Pallavicina:

Strologo metodo classico, Fior fiore bollicine rosato, Fortana del taro mosto d'uva

Analcolici alla frutta e long drink leggeri con Spritz, Bellini

**L'oasi delle stuzzicherie su impronta vegetariana e di pesce:**

Il Piccolo pinzimonio di verdure dall'orto di Corte

Il Crostino di salmone e granella di pistacchio

La Piccola insalatina di grani antichi e olio del Garda, il Luccio in salsa Farnese, i Gamberi d'acqua  
salmastra con germogli d'orto

Il Parmigiano Reggiano di pianura, quello di collina e la selezione dei nostri formaggi  
con miele, confetture mostarde

I frittini con le verdure dell'Antica Corte Pallavicina

**Le Oasi degli Spigaroli**

Il Culatello di Zibello, Il Gran Cotto Spigaroli, La coppa Piacentina e  
il prosciutto di maiale nero su Berkel rossa con pane Bianco

La Spalla cotta calda di maiale nero con tocchetti di Torta frita.

Il Salame delle varie tipologie (strolghino, cresponetto, gentile, mariola, verdiano di maiale nero)  
e lardo alto del Po con torta salata

Il Parmigiano Reggiano di pianura e quello di collina

**A TAVOLA:**

I classici tagliolini al burro d'affioramento delle vacche rosse, culatello e verdure di fine estate  
(senza culatello per chi non vorrà la carne)

\*\*\*\*\*

Il tenero di Vitello leggermente stufato su patate schiacciate e le sue verdure

\*\*\*\*\*

Il sorbetto con la sua frutta fresca

Il taglio della torta del 50° anniversario

**CIRCOLO DEL CASTELLAZZO**

(selezione di vini da dessert serviti a bicchiere)

**Il dopo cena:**

Caffetteria con superalcolici

Tocchetti di sbrisolona e crostate caserecce

Open Bar

**I vini:**

Champagne Demiere Chromatyc  
(Blanc de Blancs)

In alternativa:

Lugana Pasini

Barbera d'Alba superiore Ariota 2019

Diego Pressenda - La Torricella