



ENOGASTRONOMIA STALLO DEL POMODORO

VIA EMILIA EST, 417/419 (DI FIANCO AL REAL FINI) - MODENA

TEL 059 360119 - enogastronomia@stallodelpomodoro.it

orari **dalle 8.30 alle 20**, domenica chiuso

www.stallodelpomodoro.it

NEWSLETTER GENNAIO 2010

Ricordiamo che è attivo il nostro reparto gastronomia, con antipasti, primi e secondi piatti, anche senza glutine.

VINI - LE PROMOZIONI DEL MESE

	PREZZO	6 BOTT.
FONTANAFREDDA ALTA LANGA 2005 PAS DOSE' CONTESSA ROSA	€ 15,90	€ 95,00
MONMARTHE CHAMPAGNE PREMIER CRU COUP DE COEUR	€ 33,90	
TERENZUOLA VERMENTINO 2008 COLLI DI LUNI MONTESAGNA	€ 7,40	€ 40,00
LAIMBURG PINOT NERO 2005	€ 10,90	€ 65,00
CASTELLO DEL TERRICCIO TASSINAIA 1999	€ 32,90	€ 190,00
CASTELLARE IN CASTELLINA CONIALE 1997 CABERNET	€ 28,90	€ 165,00

VINI IN ARRIVO A GENNAIO: Barolo Monprivato 2004/2005 G. MASCARELLO - Valpolicella Classico Superiore 2001 QUINTARELLI - Amarone 2000 QUINTARELLI (su prenotazione) - Barolo Monfortino 2001 G. CONTERNO (su prenotazione)

Per info su disponibilità a prezzi ci potete contattare via mail o telefono

FORMAGGI E SALUMI - CONSIGLI DEL MESE

Speck

E' un prosciutto crudo, lievemente affumicato, protetto dall'Unione europea con il marchio IGP. Il nostro, prodotto nelle valli di Trento esclusivamente con materia prima nata e allevata in Italia, lo si riconosce dall'altezza della baffle e dal suo **spessore**; una **leggera affumicatura naturale con legno di ginepro** infonde al salume quell'aroma inconfondibile che ha fatto grande il prodotto. Gli viene dato tempo di maturare, deve raccogliere i profumi dell'affumicatura per essere pronto a sciogliersi in bocca e far esplodere l'aroma di ginepro che in troppi speck si è dimenticato.

€ 2,30/hg