

DAL 1927

**BONTÀ
ITALIANE**
IN TAVOLA

Originál z Itálie

šunky a salámy, kterým skočíte na špek



288
za kg

Sušená šunka bez kosti celá
Prosciutto crudo stagionato

 dle váhy



339
za kg

Sušená šunka půlka
Prosciutto crudo stagionato

 dle váhy



Jemně nasolená a dlouze vyzrálá sušená šunka s delikátní, lehce nasládlou chutí. Vyniká nakrájená na tenké plátky, které se rozplývají na jazyku – ideální k vínu, sýru nebo čerstvému pečivu.



219
za ks

Sušená šunka krájená
Prosciutto crudo stagionato

 1 x 500 g



185
za kg

Dušená šunka
Prosciutto cotto di Modena

 dle váhy



Špičková vařená šunka připravovaná pomalým vařením v páře. Má jemnou vůni, šťavnatou strukturu a čistou, delikátní chuť bez přebytké soli – ideální do sendvičů i pro studenou kuchyni.



599
za kg

Sušená hovězí šunka
Bresaola stagionata

 dle váhy



Delikátní sušené hovězí maso z nejkvalitnější části kýty, typické pro oblast Valtellina. Má tmavě červenou barvu, jemnou vůni a čistou, lehce nasládlou chuť – ideální v tenkých plátcích s citronem, olivovým olejem a parmazánem.

DAL 1927

BONTA'
ITALIANE
IN TAVOLA162,90
za kg**Salám Mortadella Modenella
s pistáciemi** dle váhy

Vařená uzenina z jemně mletého vepřového masa s kousky tučnějších částí, které jí dodávají šťavnatost. Má sametovou strukturu a jemnou, lehce nasládlou chuť – výborná do sendvičů a těstovinových salátů. Rozumí si s parmazánem.

246,50
za kg**Salám Neapoli dolce** dle váhy

Tradiční italský salám z jižní Kampánie, vyráběný z hruběji mletého vepřového masa. Má plnou, jemně nasládlou chuť s lehkým aroma černého pepře a červeného vína – výborný k pečivu, olivám nebo do antipasti.

217,90
za kg**Salám Milano Oro** dle váhy

Klasický trvanlivý salám z jemně mletého vepřového masa. Má typickou růžovočervenou barvu, jemnou strukturu a vyváženou chuť s nádechem vína a koření – skvělý do sendvičů, na prkénko i jako delikátní doplněk k sýrům.

249
za kg**Salám Spianata Romana** dle váhy

Typický italský salám plochého tvaru, vyráběný z vybraného vepřového masa a jemného koření. Má výraznou, lehce pikantní chuť a pevnou, ale křehkou strukturu – skvěle se hodí do sendvičů, na pizzu nebo k sýrovému prkénku.

258
za kg**Salám Spianata piccante** dle váhy

Salám plochého tvaru, typický pro jižní Itálii, s pikantní chutí a sytě červenou barvou díky chilli. Má jemně pálivý dozvuk, příjemnou vůni a plátky se rozplývají na jazyku – ideální na pizzu, do sendvičů nebo jako součást antipasti.

264,90
za kg**Salám Ventricina piccante** dle váhy

Salám z oblasti Abruzzo, připravovaný z hrubě krájeného vepřového masa, papriky a chilli. Má intenzivní, kouřovou a pikantní chuť a zrnitou strukturu – výborný k čerstvému pečivu, zralým sýrům i na pizzu.

218
za kg**Salám Salame piccante** dle váhy

Salám s charakteristickou pikantní chutí, vyráběný z kvalitního vepřového masa a směsi ostrých papriček. Má sytě červenou barvu, výrazné aroma a příjemně pálivý dozvuk – ideální na pizzu, do těstovin nebo jako delikátní předkrm k vínu.

DAL 1927

**BONTÀ
ITALIANE**
IN TAVOLA



294
za kg

Sušený bůček roláda
Pancetta arrotolata



dle váhy



Sušený vepřový bůček stočený do rolády zrající v kořeněné soli s bylinkami a pepřem. Má jemně slanou, plnou chuť a krásně mramorovanou strukturu – skvělý nakrájený na tenké plátky k vínu, do omáček nebo na dochucení těstovin.



295
za kg

Italský špek Stagionato



dle váhy



Tradiční sušený, uzený špek z jižního Tyrolska vyráběný podle starých alpských receptur. Spojuje jemné kouřové aroma s vyzrálou chutí – skvělý do studené kuchyně, na prkénko se sýry nebo k vínu.



123,90
za ks

Uzený bůček kostičky
Pancetta affumicata



1 x 500 g



Uzený italský bůček s výraznou chutí a vůní po dřevěném kouři. Perfektní pro rychlé použití – dodá šťavnatost těstovinám, rizotu, omáčkám i polévkám.



336
za kg

Sušená vepřová líčka
Guanciale al pepe



dle váhy



Specialita ze sušených vepřových líček, obalená v černém pepři a dokonale vyzrálá. Má výrazné aroma, jemně pikantní tón a máslovou strukturu – nepostradatelná surovina pro pravé spaghetti carbonara.



329
za kg

Sušená krkovice
Coppa stagionata



dle váhy



Sušená krkovice z vybraného vepřového masa pomalu zrající v kořeněné soli a červeném víně. Má jemně mramorovanou strukturu, vyvážený poměr soli a chuť s nádechem bylinek.

