



Panini Italien

Porchetta Italienne

Pour la préparation du porcelet Italien

Nous sélectionnons des cochons

De boucherie de 25 à 30 KG.

Nous les désossons manuellement en ne laissant que la tête comme partie d'os.

Il est assaisonné, ficelé et mis au four pendant 5 heures.

Le poids des porcelets en fin de cuisson varie de 12 à 18KG.



Le porcelet Italien peut également se servir à la broche sur place.

*Garniture charcuterie Italienne Piadine,
focaccia et panini*

(nos produits sont choisis par nos soins dans la zone de Rimini)



Jambon aux herbes



*Mortadelle de Bologna
IGP*



Jambon de Pays



Salamí Félino



Salamí Milano



*Minestrone à
l'Italienne
(Maison)*

Lasagne maison raggu (bolognaise)

Pâte fraîche (Maison)



Pizzas faites maison

