

# Prosciutti e Salami di Oggi.

--- 生ハムとサラミ ---

## *Coppa di Zibello.*

コッパ ディ ズィベッロ . . . . . 700

有名なクラテッロの産地、ズィベッロ村で作られるコッパ。豚の首のうしろ側の肉を使った生ハムです。

## *Prosciutto di Parma.*

プロシュート ディ パルマ . . . . . 700

良質の生ハムを生み出すには、気温、風、湿度など自然環境が大きく影響します。その点パルマはうってつけの場所。限定された地区で生産されるプロシュート・ディ・パルマは、世界中の美食家舌を唸らせています。

## *Guanciale con peperoncino di Calabria.*

グランチャーレ ピッカント ディ カラブリア . . . . . 600

唐辛子料理で有名な南イタリア、カラブリア州の特産品。豚ほほ肉に、塩と唐辛子をすり込んで熟成させました。

## *Salame milano di Lombardia.*

サラミ ミラノ ディ ロンバルディア . . . . . 600

古い伝統を持つ、ロンバルディア州特産のサラミ。米粒大の豚の脂身が均等にちりばめられています。

## *Salame finocchiona di Toscana.*

サラミ フィノッキオーナ ディ トスカーナ . . . . . 650

トスカーナ地方の伝統的なサラミ。中挽きで、ファンネルシードの風味が特徴的。

## *Soppresata con peperoncino di Calabria.*

ソプレッサータ ピッカント ディ カラブリア . . . . . 600

唐辛子料理で有名な南イタリア、カラブリア州の特産品。肉質の柔らかな豚の腿肉と腰肉を使った、辛いながらも繊細な味わいの粗引きのサラミです。

## *Prosciutti e Salami di misti.*

生ハムとサラミの盛り合わせ . . . . . 1400