



BOCCONI
D'ITALIA





O TUTTO,
O NIENTE.
NOI ABBIAMO
SCELTO TUTTO.

Tutti i salumi a marchio Levoni sono
"nati e allevati" in Italia perché sulla qualità,
sulla bontà e sulla trasparenza non ci sono vie di mezzo.
O tutto o niente ci siamo detti, noi abbiamo scelto tutto.



www.tuttolevoni.it



TUTTA L'ECCELLENZA



TUTTI I NOSTRI SALUMI

Tutti i nostri salumi sono nati e allevati in Italia e la loro speziatura è dedicata ad esaltare la bontà delle carni.

TUTTA LA NOSTRA PAZIENZA

Levoni utilizza tutto il tempo necessario per creare i suoi salumi perché la bontà nasce dalla cura di ogni dettaglio, senza fretta, con tutta la pazienza che si merita la qualità dei nostri salumi.



TUTTE LE NOSTRE SPEZIE E I NOSTRI AROMI NATURALI

Con i più grandi aromatieri italiani abbiamo sviluppato le migliori miscele di spezie, nell'assoluto rispetto delle ricette tradizionali che rappresentano le regioni italiane. Le spezie più pregiate, la loro macinatura giornaliera, l'utilizzo dei migliori aromi naturali sono parte fondamentale nelle nostre creazioni di eccellenza.

**SENZA
GLUTINE**

**SENZA
LATTOSIO**

TUTTA L'ATTENZIONE ALLE INTOLLERANZE E ALLERGIE ALIMENTARI.

Levoni è molto attenta alle crescenti problematiche legate alle intolleranze e allergie alimentari, per questo tutti i salumi Levoni sono senza glutine e lattosio. Inoltre, quando possibile, senza tradire le ricette tradizionali, abbiamo eliminato anche le proteine del latte. Dove invece sono presenti come ingrediente o in tracce sono evidenziate nella lista degli ingredienti come previsto dalla normativa vigente.

L'Italia
è espressione
di infiniti gusti
e di audaci
abbinamenti che
solleticano il palato
e risvegliano i sensi.
In omaggio al nostro
Paese nascono i
Bocconi d'Italia





LARDO PANCETTATO AI SAPORI LEVONI



Il Lardo Pancettato ai saperi è una vera specialità Levoni. E' formato da tre pancette sovrapposte insaporite con timo e altre erbe aromatiche. Al taglio la fetta è consistente con un profumo ricco di aromi estremamente piacevoli che ricordano le erbe utilizzate nella miscela, riportando a un gusto delicato e allo stesso tempo stuzzicante.

IL BOCCONE VALDOSTANO

GLI INGREDIENTI

Pane di segale
Lardo Pancettato ai saperi Levoni
Funghi Porcini
Bleu d'Aoste

PER IL PANINO

Frullate il Bleu d'Aoste fino a ottenere una mousse. Pulite i funghi porcini, affettateli e grigliateli per circa 2/3 minuti. Tagliate il pane e spalmate la mousse su tutte e due le fette, appoggiate le fette di Lardo Pancettato ai saperi Levoni tagliato fine, guarnite con i funghi porcini grigliati e gustate.

IL SUO VINO

Nus, vino rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato. Ha un profumo delicatamente intenso con discreta persistenza, piacevolmente fruttato con chiusura olfattiva vegetale.

LA SUA BIRRA

Scegliete una birra scura con aroma di caffè, liquirizia e legno con tono di amaro elevato.

IL SUO SUCCO "GREEN"

2 gambi di sedano, 1 mela, 1 rametto di prezzemolo, 4 foglie di spinaci.





SALAME DEL PO LEVONI



Una ricetta esclusiva di Levoni per questo salame tipico del Nord Italia. Al taglio ha consistenza morbida, le carni di qualità sono compatte e ben aggregate. Il profumo è leggermente speziato con netti richiami di vino rosso. Gli aromi ritornano in bocca ben armonizzati al gusto che rimane al contempo delicato e vigoroso, con sensazioni a lungo persistenti.

IL BOCCONE PIEMONTESE

GLI INGREDIENTI

Biove piemontese
Salame del Po Levoni
Toma
Insalata fresca
Olio extra vergine di oliva

PER IL PANINO

Tagliate a fette il pane, servendovi di un buon coltello da pane. Tagliate la fetta di Toma a dadini. Ponete nella metà inferiore del pane le fettine di salame tagliate non troppo fini, la toma piemontese e per ultime le foglie di insalata fresca. Aggiungete un filo di olio extravergine di oliva, quindi chiudete il panino con la metà superiore e assaggiare subito.

IL SUO VINO

Dolcetto, prodotto con le sole uve dell'omonimo vitigno, colore rosso rubino, odore vinoso, sapore asciutto, gradevolmente amarognolo.

LA SUA BIRRA

Scegliete una birra trappista dal colore dorato intenso e dal sapore incisivo e moderatamente fruttato.

IL SUO SUCCO "CARATTERINO"

1 bel mazzo di prezzemolo fresco, 2 carote, 1 mela, 1 gambo di sedano.



CAPOCOLLO LEVONI



Ottenuto dalla lavorazione della porzione superiore del collo del maiale, da cui il nome che lo identifica, viene salato e aromatizzato con spezie tra cui peperoncino e paprica e massaggiato accuratamente. Il Capocollo Levoni ha consistenza morbida, gusto saporito e piccante con leggera affumicatura naturale.

IL BOCCONE ABRUZZESE

GLI INGREDIENTI

Pane casereccio
Capocollo Levoni
Zucchine
Prezzemolo
Aglio
Olio extravergine di oliva
Pepe e sale

PER IL PANINO

Fate grigliare le zucchine tagliate fini, conditele con olio extravergine di oliva, sale, pepe e un trito di aglio e prezzemolo. Tagliate il pane a fette e disponete le zucchine su una delle due parti, finite di guarnire con il Capocollo Levoni e prendetevi tutto il tempo per gustarvi questa delizia.

IL SUO VINO

Cerasuolo d'Abruzzo, colore rosso ciliegia, profumo fruttato, fine e intenso, delicato con retrogusto gradevolmente mandorlato.

LA SUA BIRRA

Scegliete una birra italiana, amara e fresca.

IL SUO SUCCO "BICOLORE"

1 arancia, 1 kiwi, 1 carota, 2 foglie di basilico.





SALAME VENTRICINA LEVONI



La Ventricina è un salame tipico delle terre del centro-sud Italia. Si caratterizza per la presenza di carne magra, di prosciutto e di filetto, macinata a taglio di coltello e lardelli di pancetta tagliata a dadini. Il profumo salta prepotente alle narici ed il gusto è irresistibile, dolce e piccante al tempo stesso, grazie alla presenza di peperoncino rosso piccante che dona alla fetta un colore arancio rossastro.

IL BOCCONE CALABRESE

GLI INGREDIENTI

Pane casareccio
Salame Ventricina Levoni
Mozzarella
Pomodorini secchi

PER IL PANINO

Tagliate a fette il pane e la mozzarella avendo l'accortezza di lasciarla scolare per qualche minuto. Ponete nella metà inferiore del pane le fettine di mozzarella e le fette di Ventricina Levoni, farcite con pomodorini secchi e buon appetito!

IL SUO VINO

Cirò Rosso, colore rosso rubino, profumo delicato, intensamente vinoso, sapore secco e corposo.

LA SUA BIRRA

Scegliete una birra bionda, leggera e molto fresca.

IL SUO SUCCO "GRANDE SOLE"

2 carote, 1 mela, 1 gambo di sedano.





SALAME AGEROLINO LEVONI



Il salame Agerolino è uno dei prodotti tipici della salumeria campana. L'olfatto riprende i sentori della leggera affumicatura, il palato propone equilibrio e fragranza con consistenza decisa delle carni. Al taglio, da praticare in obliquo, le fette presentano grana grossa, tenera e di colore rosso vivo.

IL BOCCONE CAMPANO

GLI INGREDIENTI

Pane cafone
Salame Agerolino Levoni
Pomodori San Marzano
Olio extravergine di oliva
Origano fresco e timo

PER IL PANINO

Tagliate a fette il pane e a tocchetti il pomodoro che va condito con un filo d'olio e qualche fogliolina di origano e timo. Ponete i pomodori conditi sulle due metà delle fette di pane e finite di farcire con le fette di salame Agerolino Levoni. Ora assaggiate questa delizia davvero unica.

IL SUO VINO

Taurasi Docg, colore rubino intenso e brillante, profumo intenso, sapore austero, asciutto con retrogusto persistente.

LA SUA BIRRA

Scegliete una birra di carattere, una doppio malto corposa.

IL SUO SUCCO "MEPELI"

1 mela, 1 pera, 1 limone.





CULATTA LEVONI

Solo la parte più pregiata del prosciutto viene utilizzata per produrre la Culatta. Per isolare questo "cuore" prezioso si eliminano l'osso, il gambo e il fiocco, lasciando solamente un piccolo osso, l'anchetta. Una stagionatura di almeno 12 mesi conferisce al sapore rotondità e dolcezza, unite ad un'equilibrata aromaticità, per una fragranza ed un sapore inconfondibili.



IL BOCCONE EMILIANO

GLI INGREDIENTI

Tigelle
Culatta Levoni
Crescenza
Peperone giallo
Origano

PER IL PANINO

Fate abbrustolire il peperone in forno fino a quando si appassisce (circa 30 minuti), spellatelo e conditelo con un filo di olio extravergine di oliva e una spolverata di origano. Tagliate in due le tigelle, su una metà spalmate la crescenza, posate sopra le fette di Culatta Levoni, i filetti di peperoni conditi e assaporate piano.

IL SUO VINO

Lambrusco di Sorbara rosso, di colore rubino molto chiaro con un profumo intenso che ricorda le viole, le fragole, le ciliegie e le erbe aromatiche, fresco nei toni e dal carattere inconfondibile.

LA SUA BIRRA

Scegliete una birra italiana dal sapore amaro e dalle proprietà dissetanti.

IL SUO SUCCO "VERDEGIALLO"

1 mela verde, 2 gambi di sedano, 1 cucchiaino di succo di limone, 1 cucchiaino di zenzero fresco.





PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ MEDAGLIA D'ORO PRAGA LEVONI



Un delicato sentore di fumo ed il sapore rotondo e morbido sono le principali peculiarità di questo prosciutto, gioiello dell'alta salumeria Levoni. Le cosce vengono aromatizzate una ad una secondo un'antica lavorazione artigianale prima di essere affumicate naturalmente con legni del Trentino. Segue una lenta cottura a vapore.

IL BOCCONE FRIULANO

GLI INGREDIENTI

Pane di mais
Prosciutto cotto Alta Qualità Medaglia d'Oro Praga Levoni
Uova sode
Senape

PER IL PANINO

Fate lessare le uova fino a quando saranno sode e lasciatele raffreddare 10 minuti. Tagliate il pane a fette, ricoprite le due metà con la senape, adagiate poi il Prosciutto cotto Medaglia d'oro Praga Levoni, aggiungete le fettine di uovo sodo e assaggerete una delizia senza uguali.

IL SUO VINO

Forgiarin, di colore rosso granato, si presenta leggero con un sapore particolare di mandorla tostata, fresco e snello.

LA SUA BIRRA

Scegliete una birra chiara, leggera e profumata.

IL SUO SUCCO "TROPICALE"

1 mela verde, 4 foglioline di menta, 4 fette di ananas.





SALAME CORALLINA LEVONI



Salame tipico della tradizione norcina umbra, molto diffuso a Roma. L'impasto, macinato finemente, è conciato con sale e pepe in grani. Lunga quasi un metro, la Corallina presenta al taglio una pasta finissima dal colore rosso rubino con le grandi occhiature dei lardelli bianchi compatti. Il profumo svela sensazioni fragranti, dall'impatto immediato, in equilibrio con i sentori speziati. Il sapore è armonico ma deciso, lungamente persistente.

IL BOCCONE LAZIALE

GLI INGREDIENTI

Pane casereccio di Lariano
Salame Corallina Levoni
Caciotta
Carciofini al forno sott'olio

PER IL PANINO

Tagliate il pane a fette ricoprite, le due metà con fette sottili di caciotta, poi aggiungete il salame Corallina Levoni. A questo punto basta finire la farcitura con i carciofini al forno sott'olio e godersi questa sinfonia di sapori.

IL SUO VINO

Cesanese del Piglio, colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, profumo intenso con note floreali e fruttate con un retrogusto leggermente amarognolo.

LA SUA BIRRA

Scegliete una birra dolce e poco frizzante.

IL SUO SUCCO "DIAVOLO"

1 mela, ¼ di cavolo rosso, acqua.



MORTADELLA BOLOGNA IGP ORO LEVONI



Salume tra i più amati e radicati nella tradizione gastronomica italiana la cui produzione segue il rigido disciplinare che ne tutela l'Indicazione Geografica Protetta. La mortadella Bologna Igp Oro Levoni si distingue per l'esclusiva e delicata aromatizzazione che la rende facilmente digeribile. La lenta e prolungata cottura consente di ottenere un prodotto dal gusto pieno e delicato, dal profumo aromatico, inimitabile.

IL BOCCONE LIGURE

GLI INGREDIENTI

Focaccia
Mortadella Bologna IGP Oro Levoni
Robiola
2 patate
Sale
Olio
3 cucchiai di parmigiano

PER IL PANINO

Lessate le patate e quando saranno cotte schiacciatele con una forchetta, unite la robiola, l'olio, il sale ed il parmigiano, mescolate bene per far amalgamare il tutto. Tagliate in due la focaccia e spalmate con la crema di patate, disponete le fette di mortadella e coprite con l'altro disco. Bontà allo stato puro...

IL SUO VINO

Pigato di Albenga, colore giallo paglierino con sentori di ginestra, completo, sicuro, di stoffa larga e vellutata, persistente, con carattere marcato.

LA SUA BIRRA

Scegliete una birra cubana chiara con il suo aroma particolare.

IL SUO SUCCO "D'ORO"

1 mela, 1 pomodoro, ½ cetriolo, un pizzico di sale e pepe.



PANCETTA COPPATA SGRASSATA LEVONI

E' una pancetta sgrassata, avvolta attorno ad una coppa, legata a mano e lasciata stagionare a lungo. La fetta è di colore rosso acceso. Il gusto ha delicata sapidità e succulenza; la dolcezza si avvolge di note retro-olfattive aromatiche date dalla leggera speziatura.

IL BOCCONE SARDO

GLI INGREDIENTI

Pane di semola di grano duro tipo Civraxiu
Pancetta Coppata Sgrassata Levoni
Ricotta affumicata
Crema di olive nere

PER IL PANINO

Tagliate a fette il pane, spalmate su una fetta la crema di olive nere, aggiungete la Pancetta coppata Levoni, completate con la ricotta a scaglie. Prima di servire grigliate leggermente il panino.

IL SUO VINO

Cannonau di Sardegna, colore rosso granata intenso. Bouquet di mora matura, mandorle tostate e note di cannella, piacevolmente tannico.

LA SUA BIRRA

Scegliete una birra spagnola chiara, leggera e molto fresca.

IL SUO SUCCO "VERDISSIMO"

1 mazzetto di spinaci, ½ cetriolo, 1 mela verde, 2 gambi di sedano, 1 cucchiaino di succo di limone.



SALAME PAISANELLA LEVONI



Creato da Levoni negli anni '50, con il trascorrere dei decenni la Paisanella è entrata a far parte del panorama gastronomico dell'isola. Le fette grandi mostrano un impasto a grana grossa eseguito a taglio di coltello, in cui il bianco dei lardelli risalta sul rosso granato della carne magra. La consistenza è morbida, il sapore delicato, pieno e gli aromi riprendono sensazioni olfattive quasi minerali, appena speziate.

IL BOCCONE SICILIANO

GLI INGREDIENTI

Pane casereccio siciliano
Salame Paisanella Levoni
Melanzane
Olive nere
Mentuccia
Olio extravergine di oliva e sale

PER IL PANINO

Lavate, pelate e fate a tocchetti la melanzana, mettetela su una teglia con un filo di olio extravergine di oliva, qualche foglia di mentuccia, alcune olive sbriciolate, sale e pepe. A cottura ultimata schiacciate con una forchetta fino ad ottenere una crema e lasciate raffreddare. Tagliate a fette il pane, spalmate su ambedue le fette la crema di melanzane e aggiungete la Paisanella Levoni. E ora non resta che la prova del morso.

IL SUO VINO

Nerello Mascalese, di colore scarico, ha una gradazione alcolica importante. Al naso ha profumi fini ed eleganti in cui predominano sentori di liquirizia, spezie e piccoli frutti rossi, si presenta al palato caldo, secco, e armonico.

LA SUA BIRRA

Scegliete una birra danese doppio malto.

IL SUO SUCCO "GLAM"

2 pere, 3 foglie di cavolo nero, 1 pezzettino di zenzero fresco.



SALAME TOSCANO LEVONI

Nasce dall'antica arte norcina senese. Insaccato in budello naturale, ha un formato tondo e grande. La fetta, molto compatta, svela la presenza di lardelli bianchi e pepe nero "incastonati" nel rosso vivo della carne. Il sapore è complesso, deciso e intenso; al gusto è appena percettibile la presenza dell'aglio.

IL BOCCONE TOSCANO

GLI INGREDIENTI

Pane toscano senza sale
Salame Toscano Levoni
Pecorino

PER IL PANINO

Tagliate il pane, rigorosamente toscano, a fette, disponete le fette di salame Toscano Levoni e spolverate con uno strato di pecorino a scaglie. Sarà un vero incontro con il gusto.

IL SUO VINO

Brunello di Montalcino, colore rosso rubino intenso tendente al granato, profumo intenso con richiamo ad aromi di geranio, ciliegia e spezie, sapore robusto e persistente.

LA SUA BIRRA

Scegliete una birra tedesca, fresca, torbida e di carattere.

IL SUO SUCCO "WHITE"

1 mela, 1 pera, 1 limone.



LOMBETTO STAGIONATO LEVONI



Ottenuto dal lombo, vale a dire una delle parti più pregiate del suino, il Lombetto è riconoscibile per l'assenza quasi totale di parti grasse. Indice di qualità di questo squisito salume è la sua consistenza, che si fa più tenace all'aumentare del periodo di stagionatura. Il suo profumo è delicato e al contempo accattivante; il sapore regala succulenza e aromaticità, sapidità e richiami di spezie.

IL BOCCONE UMBRO

GLI INGREDIENTI

Pane di farina di grano tenero
Lombetto stagionato Levoni
Rucola
Funghetti sott'olio
Olio extravergine di oliva
Pepe e sale

PER IL PANINO

Fate scolare i funghetti per qualche minuto. Condite la rucola con un filo d'olio extravergine di oliva, sale e pepe. Tagliate il pane a fette e disponete la rucola condita, le fette di Lombetto Levoni e alla fine i funghetti. Semplice, veloce, buonissimo.

IL SUO VINO

Assisi Rosso, colore rosso rubino, profumo vinoso con un sapore asciutto, corposo, armonico, intenso e persistente.

LA SUA BIRRA

Scegliete una birra tedesca dal sapore leggermente amaro.

IL SUO SUCCO "NATURE SUN"

1 mazzetto di spinaci, 2 mele verdi,
4 foglioline di menta, 4 fette di ananas.





SALAME UNGHERESE LEVONI

Il garbato aroma di paprica dolce e di leggera affumicatura, esclusivamente naturale, introducono un salame che è da più di 100 anni il fiore all'occhiello della Levoni. La fetta, compatta e di colore rosso tenue, mostra un intreccio omogeneo tra parti magre e grasse. Il gusto, circolare all'olfatto, riprende i sentori di fumo per donare un sapore ricco di suggestioni, mai invadente, morbido e rotondo, molto gradevole al palato.



IL BOCCONE TRENTINO

GLI INGREDIENTI

Pane di segale
Salame Ungherese Levoni
Formaggio Stelvio
Funghi misti
Olio extravergine di oliva
Trito di aglio e prezzemolo
Sale e pepe

PER IL PANINO

Mettete in una padella i funghi misti con olio di oliva extravergine, il trito di aglio e prezzemolo, il sale e il pepe e lasciate cuocere. Tagliate il pane a fette e disponete il salame Ungherese Levoni, una fetta tagliata abbastanza spessa di formaggio Stelvio e un cucchiaino colmo di funghi passati in padella. Sarà un vero viaggio negli splendidi profumi trentini.

IL SUO VINO

Teroldego, di colore rubino carico con riflessi porpora, il profumo è vinoso, con sentori di viola e lamponi, ma anche di ciliegie e mandorle, il gusto è secco e strutturato, poco tannico, piuttosto acido, non molto alcolico.

LA SUA BIRRA

Scegliete una birra tedesca, leggera e poco frizzante.

IL SUO SUCCO "ENERGY"

1 carota, 2 gambi di sedano, 2 asparagi.



SALAME SOPRESSA VENETA CON AGLIO LEVONI



Si tratta di un salame fortemente legato alla cultura e alle tradizioni gastronomiche contadine. Insaccato in budello naturale, ha pezzatura grande e al taglio espone un colore rosato tendente al rosso con parti magre e grasse uniformemente distribuite. Pepe, noce moscata e aglio concorrono all'unisono a creare un'armonia olfattiva che ricorre netta al palato reso pastoso e succulento, sapido, rustico e lungamente persistente.

IL BOCCONE VENETO

GLI INGREDIENTI

Pane cotto a legna
Salame Sopressa Veneta con aglio Levoni
Pinoli
Uva passita
Aceto balsamico

PER IL PANINO

Mettete in una padella le fette di Sopressa Veneta con aglio Levoni tagliate spesse, lasciatele rosolare un minuto per parte, aggiungete i pinoli e l'uva passita e, qualche secondo prima di togliere dal fuoco, spruzzate con qualche goccia di aceto balsamico. Tagliate il pane a fette e disponete la sopressa sul pane con il suo condimento. Mangiate subito e caldo.

IL SUO VINO

Amarone della Valpolicella, di colore rosso granato, porta al palato un gusto vellutato, caldo e denso di sfumature di amarena e lamponi. Il suo profumo intenso rivela un carattere nobile e fiero.

LA SUA BIRRA

Scegliete una birra a bassa fermentazione, dai sentori leggeri.

IL SUO SUCCO "ORANGE"

1 carota, 1 mango, 1 arancia.





PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ GRAN CORONA LEVONI



A rendere questo prodotto così gustoso è la qualità delle materie prime e la lavorazione a cui viene sottoposto. Le cosce selezionate sono disossate e poi sottoposte a giusta frollatura, processo che esalta il sapore della carne, rendendola più morbida e profumata. L'aromatizzazione avviene seguendo l'esclusiva ricetta Levoni che utilizza aromi solo naturali e Marsala Superiore Dop per esaltarne la fragranza mantenendo un gusto dolce e delicato. Il prosciutto viene poi sottoposto ad una lenta fase di cottura al vapore.

IL BOCCONE MOLISANO

GLI INGREDIENTI

Pane integrale
Prosciutto cotto Alta Qualità Gran Corona Levoni
Formaggio spalmabile
Friggitelli
Olio extravergine di oliva
Cipolla
Sale e pepe

PER IL PANINO

Affettate la cipolla finemente e fatela appassire in un tegame sul quale avete messo un filo di olio extravergine d'oliva mantenendo il fuoco basso. Mondate i friggittelli, uniteli alla cipolla, salate e pepate lasciando cuocere il tutto per circa dieci minuti. Tagliate il pane a fette, spalmatele con il formaggio su ambedue le parti, poi disponete il Prosciutto cotto Gran Corona Levoni e i friggittelli. Buono da non credere.

IL SUO VINO

Molise Aglianico, di colore rosso rubino con riflessi violacei, il profumo è intenso e gradevole, il gusto è armonico e squisitamente morbido.

LA SUA BIRRA

Scegliete una birra francese, chiara e leggera.

IL SUO SUCCO "GAIO"

1 avocado, 2 gambi di sedano, 1 lime.



SALAME MUGNANO LEVONI



La ricetta del salame Mugnano proviene dall'antica arte salumiera campana. Insaccato in budello naturale, presenta la forma di una grande goccia. L'impasto, a grana medio-grossa, risulta compatto e la fetta presenta un colore porporaceo. L'olfatto sfoggia lievi note tipiche dell'affumicatura naturale, che invitano all'assaggio. La bocca ha gusto avvolgente e pieno, discreta grassezza e speziatura con richiami finali sapidi e molto minerali.

IL BOCCONE PUGLIESE

GLI INGREDIENTI

Pane di Altamura
Salame Mugnano Levoni
Caciocavallo
Cime di rapa
Olio extravergine di oliva
Peperoncino
Sale e pepe

PER IL PANINO

Pulite le cime di rapa eliminando le foglie più dure. Portate a bollire l'acqua salata e calate le cime di rapa. Farle cuocere, girando spesso, per circa 6/10 minuti (dipende dalla grandezza delle cime) perchè devono rimanere al dente. Scolatele con uno scolapasta avendo cura di eliminare tutta l'acqua in eccesso. In una padella antiaderente scaldate un filo di olio extravergine di oliva e fate rosolare l'aglio e il peperoncino. Aggiungete le rape lessate, girate e regolate di sale. Continuate la cottura per circa 10 minuti senza coperchio. Tagliate il pane a fette e tostatelo, su una delle due fette mettete il caciocavallo a fette, il Salame Mugnano Levoni e le cime di rapa padellate. Una vera bontà da non perdere.

IL SUO VINO

Primitivo di Manduria, di colore rosso tendente al violaceo e all'arancione con l'invecchiamento, il profumo è fresco e delicato, il gusto è molto caratteristico e vellutato.

LA SUA BIRRA

Scegliete una birra inglese corposa e di carattere.

IL SUO SUCCO "GIOIOSO"

1 cetriolo, 1 carota, una manciata di olive verdi, 2 foglie di basilico.



SALAME VECCHIA OSTERIA LEVONI

Lavorato secondo tradizione, afferma già alla vista la propria appartenenza al mondo contadino della terra di Levoni. Al taglio mostra un impasto morbido, di colore rosso porpora, punteggiato irregolarmente di bianco. Il profumo intenso e invitante richiama i sentori della concia ispirati all'aglio, al vino rosso e al pepe. La bocca è robusta e corposa, quasi rustica, calda, saporita, succulenta e decisamente lunga.



IL BOCCONE LOMBARDO

GLI INGREDIENTI

Michetta
Salame Vecchia Osteria Levoni
Spinaci spadellati
Scaglie di grana
Aglio
Sale e pepe

PER IL PANINO

Lessate gli spinaci, quando saranno cotti passateli in teglia con un filo d'olio dove avrete fatto imbiondire uno spicchio di aglio, salate, pepate e lasciate raffreddare qualche minuto. Tagliate in due la michetta, su una metà mettete gli spinaci padellati, il salame Vecchia Osteria di Levoni, le scaglie di grana e la bontà è servita.

IL SUO VINO

Valtellina superiore, color rosso rubino tendente al granato, profumo persistente e gradevole, sapore asciutto, armonico e leggermente tannico.

LA SUA BIRRA

Scegliete una birra danese chiara e fresca.

IL SUO SUCCO "AGRO KIWI"

1 arancia, 2 kiwi.





COTECHINO MEDAGLIA D'ORO LEVONI



Il Cotichino Levoni è composto da una macinatura di carni suine di qualità, tagli magri, grassi e cotenna insaporite dall'aggiunta di sale, pepe e altre spezie. La fetta è compatta e di colore roseo tendente al rosso. Il profumo ha aromaticità intensa ed il sapore è gradevolmente speziato, con buona consistenza e morbidezza al palato.

IL BOCCONE MARCHIGIANO

GLI INGREDIENTI

Filone integrale
Cotechino Medaglia d'Oro Levoni
Cipolle di Suasa
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

PER IL PANINO

Mettete la cipolla di Suasa in una padella con un po' di olio extravergine, salate, pepate leggermente e lasciate che la cipolla appassisca piano, fino a diventare morbida e trasparente. Lessate il cotechino Medaglia d'Oro Levoni seguendo le indicazioni sulla confezione. Tagliate il pane, disponete le fette di cotechino caldo e adagiate le cipolle appassite. Una bontà di grande carattere.

IL SUO VINO

Conero Rosso Riserva, di colore rosso rubino con riflessi purpurei, profumi complessi di rose rosse e ribes, sapore elegante, morbido, con una fibra tannica setosa.

LA SUA BIRRA

Scegliete una birra australiana, poco frizzante.

IL SUO SUCCO "GRAN SALUTE"

1 mela, 1 pera, ½ pompelmo, 1 gambo di sedano.



CASTELSPECK LEVONI

Castelspeck è per definizione lo speck di Levoni. Ottenuto da cosce selezionate, rifilate a regola d'arte, aromatizzate con aglio, pepe, bacche di ginepro, noce moscata e altre spezie ed erbe aromatiche. Segue una leggera affumicatura naturale realizzata con legni del Trentino che ritorna nel gusto. Gli aromi scorrono dal naso alla bocca senza cedimenti.



IL BOCCONE LUCANO

GLI INGREDIENTI

Pane casereccio
Castelspeck Levoni
Melanzane
Scamorza appassita
Origano
Timo
Olio extravergine di oliva

PER IL PANINO

Scaldate bene una griglia sulla quale metterete le fette di melanzane e una volta pronte, adagiatele su un piattino. Sulla stessa griglia calda fate scaldare la scamorza appassita fino a quando vedrete che comincia ad ammorbidirsi. Tagliate il pane e disponete le fette di Castelspeck Levoni, le melanzane che avrete precedentemente insaporito con l'origano, il timo e l'olio extravergine, finite di guarnire con la scamorza e mangiate subito.

IL SUO VINO

Aglianico del Vulture, di colore rosso rubino intenso, con l'invecchiamento assume riflessi aranciati, profumo armonico che con il tempo si arricchisce di intensità. Sapore asciutto che il tempo rende vellutato.

LA SUA BIRRA

Scegliere una birra prodotta dai monaci trappisti. Il suo colore va dall'oro carico all'ambrato scuro, discreta gradazione alcolica e molta schiuma.

IL SUO SUCCO "YOUNG"

1 arancia, 1 kiwi, 2 carote, qualche foglia di basilico.

