

冬のお勧め！自家製サルシッチャ

ピノサリーチェならではの素材にこだわった「サルシッチャ(ソーセージ)」。

カンパーニア州の地葡萄、アリアニコ種やプーリア州のネグロアマーロ種などを使った赤ワインと一緒に食せば、寒さも吹き飛びます。

ぜひお試しあれ！

— サルシッチャ各種 —

- ・シチリア風 豚肉のサルシッチャ 1本/900円
ピノサリーチェの定番。フェネルシード、唐辛子入り。
- ・プーリア風 豚肉のサルシッチャ 1本/900円
レモンの皮、クローブ、シナモンで風味付けした、ちょっと変り種。
- ・エゾ鹿のサルシッチャ 1本/1,200円
肉質的に脂肪が少ない。黒胡椒とローズマリー風味。
- ・猪のサルシッチャ 1本/1,200円
猪らしい野性味のある味わい。黒胡椒風味。

— サルシッチャ料理いろいろ —

- ・エゾ鹿の冷製サルシッチャ サラダ仕立て 1,200円
エゾ鹿のサルシッチャは茹でてから冷製にしても美味。歯応えのある野菜と一緒に。
- ・”パタコ” シチリアサルシッチャと青菜、セモリナ粉のズッパ仕立て 1,500円
セモリナ粉でとろみをつけた柔らかな味わいのスープにスパイシーなサルシッチャが味わい深い。
- ・プーリアサルシッチャとブロッコリーのソテー 赤ワインソース 2,100円
スパイス風味のサルシッチャに同じ風味がするネグロアマーロ種の赤ワインソースを合わせて。
- ・猪のサルシッチャ カラブリア風の煮込み 2,600円
ンドゥイヤ(カラブリア産の辛いサラミペースト)で味付けしたトマト煮込み。