

Cotto e mangiato

Speciale Grandi Feste

N°2 - 2017
GLI SPECIALI DI COTTO E MANGIATO MAGAZINE € 3,50

**IDEE
REGALO**

NOVITÀ PER LA TAVOLA
E LA CUCINA
DA 10 A 250 €

BRINDIAMO AL
2018
CON SPUMANTI,
CHAMPAGNE
E VINI DI PREGIO

Natale e Capodanno

**MENU
STELLATI**

Claudio Sadler
Marco Sacco
e i consigli di
Tessa Gelisio

Tortellini
al tartufo
pag. 82



Tartare
di branzino
pag. 56

TAVOLE GOURMAND
ANTIPASTI E FINGER FOOD
PASTE RIPIENE E RISOTTI
ARROSTI E CROSTACEI
DOLCI GOLOSI
DESSERT AL CUCCHIAIO,
TORTE, CHEESECAKE
E PICCOLA PASTICCERIA

Alberello pan
di zenzero
pag. 42



100 Ricette per sorprendere

Di magro per la Vigilia, tradizionali e chic per il 25, creative e raffinate per San Silvestro



ELEGANTE
FINE

Deutz
BLANC DE
BLANCS 2009

Per le occasioni speciali

DORATO
PREGIATO

Boizel
BRUT RÉSERVE

Limited edition

Si chiama La Lanterne magique

PREGIATO
ANTICO

Cusumano
MOSCATO
DELLO ZUCCO

Artigianale e unico

COMPLESSO
RAFFINATO

Feudo Luparello
MOSCATO
PASSITO
DI NOTO DOP

Un vino da festa

Un moscato fragrante, intenso e complesso, che esplode in sentori di frutta matura mielati. Perfetto da abbinare al panettone e agli altri dolci della tradizione natalizia. Costa 15 euro.

www.feudoluparello.com



Nonino QUINTESENTIA

Caratterizzato da uno spiccato sentore di erbe, nobilitato da UE®, Acquavite d'Uva Nonino, invecchiata in barriques, Quintessentia® è un elegante amaro da sorseggiare a fine pasto, servito a temperatura ambiente come digestivo, oppure come ingrediente speciale per arricchire fantasiosi cocktail. Costa 8,50 euro.

www.grappanonino.it

ARMONICO
PESCE



Cantine Pellegrino
ZIBIBBO

Liquoroso bio

Prodotto con uve Zibibbo coltivate in modo naturale nell'agro trapanese, è un vino da dessert elegante e intenso, caratterizzato da note di agrumi e zagara.

www.carlopellegrino.it

ELEGANTE
AGRUMATO



Nonino QUINTESENTIA

Caratterizzato da uno spiccato sentore di erbe, nobilitato da UE®, Acquavite d'Uva Nonino, invecchiata in barriques, Quintessentia® è un elegante amaro da sorseggiare a fine pasto, servito a temperatura ambiente come digestivo, oppure come ingrediente speciale per arricchire fantasiosi cocktail. Costa 8,50 euro.

www.grappanonino.it

