



## CARNE • SALUMI

CARNE • SALUMI

**Lerosse****CORSO G. GARIBALDI, 79**

ZONA ①

0292870416

lerosse.it

chiuso domenica

prezzo medio € 20 (salumi)

50 (cena)

**NUOVA SEGNALAZIONE**

● I tavolini esterni sul corso sono accoglienti, si comincia alla grande con un lagrein Weger 2010, la vecchia Berkel affetta un prosciutto di Sauris. È una partenza dolce, prima di un lungo viaggio tra i salami della penisola: il bindonetto Milano, il piacentino tradizione, il grana grossa di cinta senese e il salame lipo Napoli, leggermente affumicato. Poi passiamo al culatello di Zibello e alla coppa di Parma. Il paradiso è qualcosa di molto simile a questo posto.

Mangiare 62

CARNE • SALUMI

**Osso Macelleria e Fornelli****CORSO LODI, 26**

ZONA ④

0239521800

osso-macelleriaefornelli.com

chiuso domenica; sabato a pranzo

prezzo medio € 30

**NUOVA SEGNALAZIONE**

● Vado in questa macelleria e ho diverse opzioni: scelgo il taglio che più mi attira, me lo faccio cucinare sulla pietra lavica e servire seduta al bancone che si snoda lungo le pareti del ristorante, oppure nel minuscolo e prezioso dehors. In ogni caso, la carnivora che è in me si scatena, a tutta mandibola con l'osso della fiorentina tra i denti, o composta e compita sulla tartare favolosa. Al piacere della carne non si comanda! Volubilmente vostra.

CARNE • SALUMI

**Osteria La Tagliata****VIA ARIBERTO, 1**

ZONA ①

0289402461

chiuso a pranzo lunedì e martedì

prezzo medio € 30

● Se vuoi mangiare (tanta) carne alla sarda vieni qui, ma non rubarmi il tavolo. Noi col proprietario parliamo di calcio e di economia fino alla chiusura, sazi di maialino e allitrati di cannonau. È un locale rustico: piuttosto che col partner vacchi coi colleghi, per fare un po' di casino. E ricorda che il piatto più leggero sono gli spaghetti del bandito, con salsiccia, olive e pecorino!

CARNE • SALUMI

**Parma&Co****VIA D. TESSA, 2**

ZONA ①

0289096720

parmaeco.it

chiuso domenica a cena

prezzo medio € 15-25

**NUOVA SEGNALAZIONE**

● Mi sembra d'essere a casa, del maiale nero sono goloso e dunque esperto: i salami vengono da Fornovo e il produttore è Bocchi, un uomo da cui ho speso un patrimonio. È tempo di vino onesto, il lambrusco Castellano delle colline di Sala Baganza fa al caso mio. Qui posso trovare Parma quando ne sento la mancanza. Mi rende felice.

ZERO