



*Antica Corte  
Pallavicina*

*Presentazione*

*"La mia Bassa"*

*luoghi, persone e ricette del territorio*

*di Massimo Spigaroli*

*Antica Corte Pallavicina Relais*

*Strada Palazzo Due Torri, 3 – Polesine Parmense (PR)*

*tel. 0524/936539 – fax, 0524/936555*

*relais@acpallavicina.com - [www.acpallavicina.com](http://www.acpallavicina.com)*

*Polesine Parmense, 29 Ottobre 2012*

*Abbiamo voluto dedicare questo libro a Mirella e  
Peppino Cantarelli a trent'anni esatti dalla chiusura  
del loro mitico ristorante.*

*Grazie Mirella*

*Grazie Peppino*

### *I Vini*

*Champagne Steinbrück Cuvée Marie Jeanne Grand Cru Blanc de Blancs*

*Champagne Paul Louis Martin Grand Cru Brut Millesimé 2002 en Magnum*

*Champagne Steinbrück Cuvée Anniversaire Millesimé 1996 en Magnum*

*Champagne Vieille France Cuvée Brut Rosé*

*Un ringraziamento particolare a Roberto Beneventano  
di Steinbrück Italia*

### *Menu*

*Il culatello degli Spigaroli*

\*\*\*

*Le mezze maniche in brodo di terza*

\*\*\*

*L'uovo pochè su crema di patate dolci e tartufo nero di golena*

\*\*\*

*Il nostro porcellotto nero croccante cotto su legno di pioppo,*

*cotogne alla saba e piccole verdure*

\*\*\*

*La spuma di parmigiano delle vacche bianche di Rosola*

\*\*\*

*Il dolce di Corte*

\*\*\*

*La piccola pasticceria ed i caffè*