



28° Chapitre National

... nella meravigliosa corte della Masseria Cuntitt di  
Castel San Pietro

14 settembre 2019

*Dopo il rituale dell'intronizzazione dei nuovi Sabreur*

*Ricco banco del salumiere, furmaggiatt e del verduraio*

*Attorno alla tavola conviviale:*

*Pasta fresca fatta in casa trafilata al bronzo e servita con  
sughetto di cinghiale*

\*\*\*\*\*

*Maialini da latte nostrani da 11kg cotti allo spiedo  
a fuoco vivo per 11 ore  
serviti disossati su specchio di salsa al timo di montagna  
e accompagnati da patate e verdure*

\*\*\*\*\*

*Cre moso al cioccolato bianco Stella con lamponi freschi*

\*\*\*\*\*

*Caffè Chicco d'Oro*

*Acqua minerale della fresca fonte del Monte Generoso*

*Gli Champagne serviti:*

*G.H.Mumm Brut Cordon Rouge à Reims*

*Perrier Jouet Grand Brut à Èpernay*

*Gobillard Père et Fils - 1er Cru à Hautvillers*

*Ul vin di Cuntitt, Rosso di Corteglia di Parravicini*