

# Consigli per il Natale



**Apicoltura Riccardo Perduca**  
Azienda agricola

Su richiesta si confezionano cesti e idee regalo

Via Castello 7 - Corvino S. Quirico  
347.4700207 - www.riccardoperduca.it



**Distilleria Bellomi**  
Grappe - Brandy - Liquori

Idee regalo e confezioni natalizie

Via Torino 101 - Casteggio; Tel. 0383.82353



**Ca' du Re**  
AGRITURISMO

Cucina tipica locale e della tradizione familiare

Aperto a cena Giovedì, Venerdì, Sabato  
La Domenica a pranzo  
E' necessaria la prenotazione

Fr. Chiusani 35 - Rocca Susella (PV)  
Tel. 0383.941968 - Cell. 348.8102358  
www.cadure.it - info@cadure.it



**PIZZERIA**  
BELLA NAPOLI 5

Vi aspettiamo il giorno di Natale con il menù degustazione "Sapori di Terra"

Gradita la prenotazione

Piazza Libertà 13 - Broni  
Tel. 0385 52394



**Ristorante Antica Trattoria Lombardia** - dal 1956  
La cucina Oltrepadana

Si accettano prenotazioni per pranzo Natale e Cenone Capodanno

Corso XXVII Marzo, 139 - VOGHERA (PV)  
Tel. 0383.646186; www.ristorantelombardia.it

Chiuso il Martedì



**Ristorante Enoformaggeria Pizzeria**  
7 Laghi

SPI 6/A - Castelletto di Branduzzo (PV)  
Tel. 0383.895733



**Agriturismo Crevani**

Aperto Venerdì, Sabato, Domenica e su prenotazione

Cucina casalinga con prodotti propri

Via Provinciale, GOLFERENZO  
Tel. 0385.99093; Cell. 333.4181776  
www.agriturismocrevani.it



**HOTEL RISTORANTE LA PALMANA**  
DIMORA STORICA LA CAPPELLETTA

... un posto dove il tempo si è fermato

Confortevole saletta adatta sia a cerimonie raccolte che a colazioni di lavoro  
Salone per banchetti fino a 120 posti  
Chiesetta annessa in cui è possibile celebrare funzioni religiose

Via della Clementina, 11 - VOLPEDO (AL)  
Telefono: 0131.806204; fax: 0131.806655; cellulare: 346.3895368  
www.lacappelletta.com; info@lacappelletta.com



**Ristorante MIRAMONTI**

Sono aperte le prenotazioni per le festività natalizie  
8, 25, 26, 31 Dicembre  
6 Gennaio

S. Albano - Frazione di Val di Nizza (PV)  
Tel. 0383.578015



Questa ricetta è firmata da "Osteria del Rebelot" (termine che, in dialetto locale, significa "confusione") di Pavia, dove lo chef Francesco Spelta, Maestro di Cucina, propone piatti all'insegna della genuinità e dei sapori tradizionali della cucina pavese, quelli di una volta.

**Osteria del Rebelot**  
Via Sora 15 - Pavia  
Tel. 0382.527787; 347.5090265  
www.rebelotpavia.it



**Trattoria LAUDIA**

Cucina tipica casalinga  
Ampia sala per banchetti e cerimonie

**A mezzogiorno menù fisso a 11 euro**

E' gradita la prenotazione

Strada Pizzale-Pancarana - Pancarana (PV)  
Tel. 0383.362905



**Torta cul sangù dal nimal**

Ingredienti per 4 persone  
1/2 litro di latte fresco intero,  
1/2 litro di sangue di maiale,  
300 grammi di ciccioli di maiale,  
200 grammi di Grana Padano,  
200 di pane grattugiato,  
20 grammi di burro,  
due porri,  
un mazzetto di spezie (rosmarino, salvia e alloro),  
sale e pepe quanto basta.

Procedimento  
Far soffriggere i porri tagliati a rondelle in una padella con i ciccioli di maiale; aggiungere quindi il burro, salare, pepare e fare rosolare.

Intanto in un altro recipiente versare il latte fresco, il sangue di maiale e il mazzetto di spezie; unire il pane grattugiato e il Grana Padano. Cuocere il composto a fuoco basso, facendo attenzione che non vada in ebollizione. A seguire versare in una teglia il soffritto e l'impasto, amalgamando con cura, spolverizzando con del Grana Padano grattugiato e infornare a 150 gradi, finché il formaggio non avrà assunto un bel colore rocciola. Questa torta è ottima accompagnata da polenta.