



BOCCONI  
D'ITALIA

  
**LEVONI**<sup>®</sup>  
ORGOGGIOSAMENTE BUONI



# TOUT, OU RIEN. NOUS AVONS CHOISI : TOUT.

Toute la charcuterie de marque Levoni est  
« née et élevée » en Italie car nous ne transigeons  
jamais sur la qualité ni sur l'excellence et la transparence.  
Nous nous sommes demandés : tout ou rien ?  
Nous avons choisi : tout.



[www.tuttolevoni.it](http://www.tuttolevoni.it)



# EXCELLENCE UNIQUE



## TOUTES NOS VIANDES

Toutes nos recettes sont réalisées à base de porcs nés, élevés et transformés en Italie et de viandes de premier choix sélectionnées minutieusement et travaillées avec soin. Le respect de la matière première se traduit par un assaisonnement de nos viandes ayant pour but d'en accentuer la saveur et la qualité.

## TOUTE NOTRE PATIENCE

Levoni prend tout le temps nécessaire pour produire sa charcuterie car l'excellence naît de l'attention accordée à chaque détail, sans précipitation, avec toute la patience que mérite la qualité de nos produits.



## TOUTES NOS RECETTES

Avec l'aide des plus grands aromaticiens italiens, nous avons élaboré les meilleurs mélanges d'épices dans le respect absolu des recettes traditionnelles des spécialités régionales italiennes. Les épices les plus rares, leur broyage quotidien et l'utilisation des meilleurs aromates constituent les éléments fondamentaux de nos créations d'excellence.toutes nos recettes.

**SANS  
GLUTEN**

**SANS  
LACTOSE**

## TOUTE NOTRE ATTENTION

Levoni est très attentive aux problèmes croissants liés aux intolérances et aux allergies alimentaires. C'est la raison pour laquelle toute la charcuterie Levoni est sans gluten et sans lactose. Dans la mesure du possible, sans trahir les recettes traditionnelles, nous avons également éliminé les protéines de lait. En revanche, lorsque ces protéines sont présentes en tant qu'ingrédient ou en quantités infimes, elles sont mises en évidence sur la liste des ingrédients conformément à la loi en vigueur.

L'Italie  
est l'expression  
d'un grand nombre  
de goûts et de  
juxtapositions uniques  
qui flattent le palais  
et réveillent les sens.  
Et les **Bocconi d'Italia**  
naissent justement en  
tant que reconnaissance  
à notre pays





## LARDO PANCETTATO AI SAPORI LEVONI



Le Lardo Pancettato ai Saporì est une spécialité de Levoni. Il se compose de trois pancetta superposées et parfumées au thym et à d'autres herbes aromatiques. À la coupe, sa tranche est ferme et dégage un parfum riche en arômes extrêmement agréables qui rappellent le mariage des aromates utilisé pour l'assaisonnement, clés d'une saveur à la fois délicate et irrésistible.

# LE BOCCONE VALDOSTANO

### LES INGRÉDIENTS

Pain de seigle  
Lardo Pancettato ai Saporì Levoni  
cèpes  
Bleu d'Aoste

### POUR LE SANDWICH

Passez le Bleu d'Aoste au mixer jusqu'à l'obtention d'une mousse. Nettoyez les cèpes, coupez-les en lamelles et faites-les griller pendant 2/3 minutes environ. Coupez le pain puis tartinez la mousse sur les deux tranches. Posez de fines tranches de Lardo Pancettato ai Saporì Levoni garnies des lamelles de cèpes grillés. Il ne vous reste plus qu'à déguster.

### SON VIN

Nus, un vin rouge rubis intense aux reflets tirant sur le grenat. Son parfum délicatement intense se distingue par une longueur en bouche modérée mais agréablement fruitée avec une note olfactive finale végétale.

### SA BIÈRE

Choisissez une bière brune très amère à l'arôme de café, de réglisse et de bois.

### SON JUS DE FRUITS

« Green » : 2 branches de céleri, 1 pomme, 1 brin de persil, 4 feuilles d'épinard.





## SALAME DEL PO LEVONI



Une recette exclusive de Levoni pour ce saucisson typique du Nord de l'Italie. À la coupe, il se distingue par sa texture moelleuse. Ses viandes de qualité supérieure sont compactes et bien agréées. Son parfum est légèrement épicé avec des notes très nettes de vin rouge. Les arômes reviennent en bouche en parfaite harmonie avec le goût, qui reste à la fois vigoureux et délicat avec une longue persistance.

# IL BOCCONE PIEMONTESE

## LES INGRÉDIENTS

Petite miche de pain  
Salame del Po Levoni  
tomme  
salade fraîche  
huile d'olive extra vierge

## POUR LE SANDWICH

Coupez le pain en tranches à l'aide d'un bon couteau à pain. Coupez la tranche de tomme en petits dés. Placez dans la moitié inférieure du pain les rondelles de saucisson - que vous n'aurez pas coupées trop fines - la tomme du Piémont puis en dernier les feuilles de salade fraîche. Ajoutez un filet d'huile d'olive extra vierge puis fermez le sandwich avec la moitié supérieure. À savourer immédiatement.

## SON VIN

Dolcetto, un vin uniquement produit avec les raisins du cépage du même nom. De couleur rouge rubis, il se distingue par son bouquet vineux ainsi que par son goût sec et agréablement amer.

## SA BIÈRE

Choisissez une bière trappiste de couleur intensément dorée au goût incisif et modérément fruité.

## SON JUS DE FRUITS

« Capricieux » : 1 belle botte de persil frais, 2 carottes, 1 pomme, 1 branche de céleri.



## CAPOCOLLO LEVONI



Obtenu de la partie supérieure du cou du porc - d'où son nom en italien (« haut du cou ») - il est salé et aromatisé avec des épices, notamment du piment rouge et du paprika, puis soigneusement massé. Le Capocollo Levoni a une texture souple ainsi qu'un goût savoureux et épicé auquel s'ajoute un léger fumage naturel.

# LE BOCCONE ABRUZZESE

## LES INGRÉDIENTS

Pain de seigle  
Lardo Pancettato ai Sapori Levoni  
cèpes  
Bleu d'Aoste

## POUR LE SANDWICH

Passez le Bleu d'Aoste au mixer jusqu'à l'obtention d'une mousse. Nettoyez les cèpes, coupez-les en lamelles et faites-les griller pendant 2/3 minutes environ. Coupez le pain puis tartinez la mousse sur les deux tranches. Posez de fines tranches de Lardo Pancettato ai Sapori Levoni garnies des lamelles de cèpes grillés. Il ne vous reste plus qu'à déguster.

## SON VIN

Nus, un vin rouge rubis intense aux reflets tirant sur le grenat. Son parfum délicatement intense se distingue par une longueur en bouche modérée mais agréablement fruitée avec une note olfactive finale végétale.

## SA BIÈRE

Choisissez une bière brune très amère à l'arôme de café, de réglisse et de bois.

## SON JUS DE FRUITS

« Green » : 2 branches de céleri, 1 pomme, 1 brin de persil, 4 feuilles d'épinard.



## SALAME VENTRICINA LEVONI



Obtenu de la partie supérieure du cou du porc - d'où son nom en italien (« haut du cou ») - il est salé et aromatisé avec des épices, notamment du piment rouge et du paprika, puis soigneusement massé. Le Capocollo Levoni a une texture souple ainsi qu'un goût savoureux et épicé auquel s'ajoute un léger fumage naturel.

# LE BOCCONE CALABRESE

## LES INGRÉDIENTS

Pain de campagne  
Capocollo Levoni  
courgettes  
persil  
ail  
huile d'olive extra vierge  
poivre et sel

## POUR LE SANDWICH

Faites griller les courgettes finement coupées, assaisonnez-les d'huile d'olive extra vierge, de sel, de poivre et d'une persillade. Coupez le pain en tranches puis disposez les courgettes sur l'une des deux tranches. Finissez de garnir le sandwich avec du Capocollo Levoni puis prenez tout votre temps pour savourer ce délice.

## SON VIN

Cerasuolo d'Abruzzo, de couleur rouge cerise, parfum fruité, fin, intense et délicat avec d'agréables notes d'amande.

## SA BIÈRE

Choisissez une bière italienne, amère et fraîche.

## SON JUS DE FRUITS

« Bicolore » : 1 orange, 1 kiwi, 1 carotte, 2 feuilles de basilic.







## SALAME AGEROLINO LEVONI

Le Saucisson Agerolino est l'une des charcuteries typiques de Campanie. Son léger fumage séduit l'odorat tandis que le palais est conquis par l'équilibre et la saveur de la texture franche de ses viandes. À la coupe (à réaliser en rondelles obliques), les tranches présentent une texture grossière, tendre et de couleur rouge vif.



# IL BOCCONE CAMPANO

## LES INGRÉDIENTS

Pain paysan  
Salame Agerolino Levoni  
tomates San Marzano  
huile d'olive extra vierge  
origan frais et thym

## POUR LE SANDWICH

Coupez le pain en tranches et la tomate en petits morceaux. Elle doit être assaisonnée d'un filet d'huile d'olive, d'origan et de thym. Placez les tomates assaisonnées sur les deux moitiés des tranches de pain. Finissez la garniture avec des rondelles de Salame Agerolino Levoni. Et enfin, goûtez ce délice vraiment unique.

## SON VIN

Taurasi DOCG, de couleur rubis intense et brillant, parfum intense, saveur austère, sec et long en bouche.

## SA BIÈRE

Choisissez une bière de caractère, une double malte bien charpentée.

## SON JUS DE FRUITS

« Popoci » : 1 pomme, 1 poire, 1 citron.





## CULATTA LEVONI

Seule la partie la plus prisée du jambon est utilisée pour réaliser la Culatta. Pour isoler ce « cœur » précieux, il faut le désosser lui laissant néanmoins, l'os du quasi. Un affinage d'au moins 12 mois confère au goût une rondeur et une douceur qui se conjuguent avec un arôme équilibré, pour un parfum et une saveur uniques.



# LE BOCCONE EMILIANO

## LES INGRÉDIENTS

Tigelle (galettes de pain typiques de Modène)  
Culatta Levoni  
crescenza (fromage italien)  
poivron jaune  
origan

## POUR LE SANDWICH

Faites griller le poivron au four jusqu'à ce qu'il s'assèche (30 minutes environ). Pelez-le puis assaisonnez-le d'un filet d'huile d'olive extra vierge et d'une pincée d'origan. Coupez les « tigelle » en deux. Tartinez l'une des moitiés de crescenza puis posez les tranches de Culatta Levoni et les filets de poivrons assaisonnés sur le fromage. À déguster tout doucement.

## SON VIN

Lambrusco di Sorbara, vin rouge de couleur rubis très clair au parfum intense rappelant les violettes, les fraises, les cerises et les herbes aromatiques. Notes fraîches et au caractère unique.

## SA BIÈRE

Choisissez une bière italienne amère et rafraîchissante.

## SON JUS DE FRUITS

« Vert jaune » : 1 pomme verte, 2 branches de céleri, 1 cuillère à café de jus de citron, 1 cuillère à café de gingembre frais, 1 brin de persil, 4 feuilles d'épinard.



## PROSCIUTTO COTTO MÉDAILLE D'OR PRAGA LEVONI



Un délicat parfum de fumage et une saveur ronde et moelleuse : telles sont les principales caractéristiques de ce prosciutto, véritable joyau de la charcuterie haut de gamme Levoni. Les cuisses sont aromatisées une par une selon un procédé artisanal ancien avant d'être fumées naturellement au bois du Trentin. Elles sont ensuite cuites lentement à la vapeur.

# LE BOCCONE FRIULANO

## LES INGRÉDIENTS

Pain de maïs  
prosciutto cotto de qualité supérieure  
Médaille d'Or Praga Levoni  
œufs durs  
moutarde

## POUR LE SANDWICH

Faites bouillir les œufs jusqu'à ce qu'ils durcissent. Laissez les refroidir 10 minutes. Coupez le pain en tranches, tartinez les deux moitiés de moutarde puis posez le Prosciutto cotto Médaille d'Or Praga Levoni. Ajoutez ensuite les rondelles d'œufs durs puis dégustez ce régal sans égal.

## SON VIN

Forgiarin, de couleur rouge grenat, ce vin léger se distingue par ses notes particulières d'amandes grillées. Frais et souple en bouche.

## SA BIÈRE

Choisissez une bière blonde, légère et parfumée.

## SON JUS DE FRUITS

« Tropical » : 1 pomme verte, 4 feuilles de menthe, 4 tranches d'ananas.





## SALAME CORALLINA LEVONI



Saucisson typique de la tradition charcutière d'Ombrie, il est très apprécié à Rome. Finement haché il est assaisonné de sel et de poivre en grains. Mesurant près d'un mètre de long, le Corallina présente à la coupe une texture très fine de couleur rouge rubis avec de gros morceaux de gras blanc compacts. Le parfum dévoile immédiatement ses fragrances, en parfait équilibre avec les notes épicées. La saveur, harmonieuse mais prononcée, est longue en bouche.

# LE BOCCONE LAZIALE

## LES INGRÉDIENTS

Pain de campagne de Lariano  
Salame Corallina Levoni  
Caciotta (fromage italien)  
artichauts au four à l'huile

## POUR LE SANDWICH

Coupez le pain en tranches, recouvrez les deux moitiés de fines tranches de Caciotta puis ajoutez le Salame Corallina Levoni. Il suffit alors de terminer la garniture avec des artichauts au four à l'huile puis de profiter de cette symphonie de saveurs.

## SON VIN

Cesanese del Piglio, de couleur rouge rubis, tirant sur le grenat quand il vieillit. Son parfum est intense avec des notes fleuries et fruitées et arrière-goût légèrement amer.

## SA BIÈRE

Choisissez une bière douce et peu pétillante.

## SON JUS DE FRUITS

« Diable » : 1 pomme, 1/4 de chou rouge, de l'eau..





## MORTADELLE BOLOGNA IGP OR LEVONI



Charcuterie figurant parmi les plus appréciées et les plus enracinées de la tradition gastronomique italienne, sa production respecte un cahier des charges particulièrement strict qui protège son Indication Géographique Protégée (IGP). La mortadelle Bologna IGP Or Levoni se distingue par son aromatisation unique et délicate garantissant une digestion facile. La cuisson lente et prolongée donne naissance à un produit caractérisé par une saveur pleine et délicate ainsi que par un parfum aromatique inimitable.

# LE BOCCONE LIGURE

## LES INGRÉDIENTS

Focaccia  
mortadelle Levoni  
robiola (fromage italien)  
2 pommes de terre  
sel  
huile  
3 cuillères à soupe de parmesan

## POUR LE SANDWICH

Faites bouillir les pommes de terre. Une fois cuites, écrasez-les avec une fourchette puis ajoutez la robiola, l'huile, le sel et le parmesan. Remuez bien puis mélanger le tout. Coupez la focaccia en deux puis tartinez la purée de pommes de terre. Placez les tranches de mortadelle puis refermez le sandwich avec la deuxième tranche de focaccia. Un délice à l'état pur...

## SON VIN

Pigato Albenga, de couleur jaune paille aux notes de genêt. Complet, franc, au corps riche et velouté, il se distingue par sa longueur en bouche et son caractère bien marqué.

## SA BIÈRE

Choisissez une bière cubaine claire à l'arôme particulier.

## SON JUS DE FRUITS

« D'Or » : 1 pomme, 1 tomate, 1/2 concombre, une pincée de poivre et de sel.





## PANCETTA COPPATA SGRASSATA LEVONI

Cette pancetta dégraissée enveloppe une coppa ficelée à la main puis laissée longtemps à affiner. La tranche est de couleur rouge vif. Son goût est délicatement savoureux et goûteux. Sa douceur s'accompagne de notes rétro-olfactives aromatiques issues du léger mélange d'épices.

# IL BOCCONE SARDO

### LES INGRÉDIENTS

Pain de semoule de blé dur de type Civraxiu  
Pancetta Coppata Levoni  
Ricotta fumée  
crème d'olives noires

### POUR LE SANDWICH

Coupez le pain en tranches, tartinez la crème d'olives noires sur une tranche, ajoutez la Pancetta Coppata Levoni puis terminez par la ricotta en petits morceaux. Avant de servir, passez légèrement le sandwich au grill.

### SON VIN

Cannonau di Sardegna, de couleur rouge grenat intense. Bouquet de mûres juteuses, d'amandes grillées avec des notes de cannelle, agréablement tannique.

### SA BIÈRE

Choisissez une bière espagnole blonde, légère et très fraîche.

### SON JUS DE FRUITS

« Ultra vert » : 1 botte d'épinards, 1/2 concombre, 1 pomme verte, 2 branches de céleri, 1 cuillère à café de jus de citron.



## SALAME PAISANELLA LEVONI

Créé par Levoni dans les années 50, le Paisanella s'est imposé au fil des décennies, elle fait partie de façon intégrale à la culture gastronomique de l'île. Ses larges tranches se caractérisent par un hachage grossier au couteau, d'une viande maigre de couleur rouge grenat sur laquelle se contraste le blanc des marquages du lard. Sa texture est moelleuse, sa saveur délicate et pleine. Ses arômes éveillent des sensations olfactives quasiment minérales, à peine épicées.



# LE BOCCONE SICILIANO

## LES INGRÉDIENTS

Pain de campagne sicilien  
Salame Paisanella Levoni  
aubergines  
olives noires  
calament  
huile d'olive extra vierge et sel

## POUR LE SANDWICH

Lavez, pelez et découpez l'aubergine en morceaux. Placez-la sur un plat allant au four avec un filet d'huile d'olive extra vierge, quelques feuilles de menthe, quelques olives en morceaux, du sel et du poivre. Une fois la cuisson terminée, écrasez avec une fourchette jusqu'à ce que vous obteniez une crème puis laissez refroidir. Coupez le pain en tranches, tartinez les deux tranches de crème d'aubergine et ajoutez le Paisanella Levoni. Et maintenant, il ne vous reste plus qu'à dévorer ce régal.

## SON VIN

Nerello Mascalese, de couleur pâle, il se distingue par sa forte teneur en alcool. Son parfum se caractérise par des notes fines et élégantes dominées par des senteurs de réglisse, d'épices et de fruits rouges. Il présente au palais un goût chaleureux, sec et harmonieux.

## SA BIÈRE

Choisissez une bière danoise double malte.

## SON JUS DE FRUITS

« Glam » : 2 poires, 3 feuilles de chou noir, 1 petit morceau de gingembre frais.



## SALAME TOSCANO LEVONI

Produit issu de l'antique tradition charcutière de Sienne. Embossé dans un boyau naturel, il se distingue par son grand format rond. La tranche, très compacte, dévoile la présence de qui s'intègrent lard blanc et de poivre noir dans le rouge vif de la viande. La saveur est complexe, puissante et intense. La présence d'ail est à peine perceptible en bouche.

# LE BOCCONE TOSCANO

### LES INGRÉDIENTS

Pain toscan sans sel  
Salame Toscano Levoni  
Pecorino (fromage de brebis)

### POUR LE SANDWICH

Coupez le pain - qui doit absolument être toscan - en tranches. Disposez les rondelles de Salame Toscano Levoni puis saupoudrez d'une couche de pecorino en copeaux. Un vrai rendez-vous avec le goût.

### SON VIN

Brunello di Montalcino, de couleur rouge rubis intense tirant sur le grenat. Son parfum intense se caractérise par des notes de géranium, de cerise et d'épices. Sa saveur est robuste et persistante.

### SA BIÈRE

Choisissez une bière allemande, fraîche, dense et pleine caractère.

### SON JUS DE FRUITS

« White » : 1 pomme, 1 poire, 1 citron.





## LOMBETTO STAGIONATO LEVONI



Obtenu à partir de la longe à savoir l'une des parties les plus prisées du porc, le Lombetto se distingue par son absence quasi totale de graisse. Gage de la qualité de cette exquise viande séchée: sa texture, qui devient de plus en plus ferme au fur et à mesure de sa maturation. Son parfum est à la fois délicat et envoûtant. En bouche, il conjugue goût, saveur, arôme et notes épicées.

# LE BOCCONE UMBRO

### LES INGRÉDIENTS

Pain de farine de blé tendre  
Lombetto stagionato Levoni  
roquette  
champignons à l'huile  
huile d'olive extra vierge  
poivre et sel

### POUR LE SANDWICH

Laissez égoutter les champignons pendant quelques minutes. Mélangez la roquette avec un filet d'huile d'olive extra vierge, du sel et du poivre. Coupez le pain en tranches puis disposez la roquette assaisonnée, les tranches de Lombetto Levoni et, enfin, les champignons. Simple, rapide et délicieux.

### SON VIN

Assisi Rosso, de couleur rouge rubis, bouquet vineux. Son goût est sec, corsé, harmonieux, intense et persistant.

### SA BIÈRE

Choisissez une bière allemande au goût légèrement amer.

### SON JUS DE FRUITS

« Nature Sun » : 1 botte d'épinards, 2 pommes vertes, 4 feuilles de menthe, 4 tranches d'ananas.







## SALAME HONGROIS LEVONI

Une discrète saveur de paprika doux et un léger fumage, exclusivement naturel, caractérisent depuis plus de 100 ans le fleuron des saucissons Levoni. La tranche, compacte et de couleur rouge clair, présente un assemblage homogène entre les parties assemblage grasses et maigres. La saveur, intimement liée au parfum, se distingue par des notes fumées qui lui donnent un goût inimitable. Jamais intrusive, elle se caractérise par sa douceur et sa rondeur en bouche, particulièrement agréable au palais.



# LE BOCCONE TRENTINO

## LES INGRÉDIENTS

Pain de seigle  
Salame hongrois Levoni  
fromage Stelvio  
mélange de champignons  
huile d'olive extra vierge  
hachis d'ail et de persil  
sel et poivre

## POUR LE SANDWICH

Mettez dans une poêle le mélange de champignons avec de l'huile d'olive extra vierge, la persillade, le sel et le poivre. Laissez cuire. Coupez le pain en tranches puis garnissez avec le Salame hongrois Levoni, une tranche assez épaisse de fromage Stelvio et une généreuse cuillère à soupe de champignons poêlés. Bon voyage dans les merveilleux parfums du Trentin !

## SON VIN

Teroldego, de couleur rubis intense aux reflets violets. Son bouquet vineux se caractérise par des notes de violettes et de framboises mais aussi de cerises et d'amandes. Sec et structuré en bouche, il est faiblement tannique, plutôt acide et peu alcoolisé.

## SA BIÈRE

Choisissez une bière allemande, légère et peu pétillante.

## SON JUS DE FRUITS

« Energy » : 1 carotte, 2 branches de céleri, 2 asperges.





## SALAME SOPRESSA VENETA À L'AIL LEVONI

Un saucisson intimement lié à la culture et aux traditions de la cuisine paysanne locale. Embossé dans un boyau naturel, il se distingue par sa grande taille. À la coupe il présente une couleur rosée tirant sur le rouge avec des parties grasses et maigres uniformément réparties. Le poivre, la noix de muscade et l'ail contribuent ensemble à créer une harmonie olfactive qui se distingue nettement au niveau du palais avec une saveur moelleuse et goûteuse. Un goût franc, rustique et long en bouche.



# LE BOCCONE VENETO

## LES INGRÉDIENTS

Pain cuit au four à bois  
Sopressa Veneta à l'ail Levoni  
pignons  
raisins secs  
vinaigre balsamique

## POUR LE SANDWICH

Mettez d'épaisses tranches de Sopressa Veneta à l'ail Levoni dans une poêle. Laissez les rissoler une minute de chaque côté, puis ajoutez les pignons et les raisins secs. Quelques secondes avant de retirer du feu, arrosez de quelques gouttes de vinaigre balsamique. Coupez le pain en tranches et disposez la sopressa sur le pain avec sa sauce. À manger chaud tout de suite!

## SON VIN

L'Amarone della Valpolicella, de couleur rouge grenat, offre au palais un goût velouté, chaleureux et plein de nuances de griottes et de framboises. Son parfum intense dévoile son caractère noble et fier.

## SA BIÈRE

Choisissez une bière peu fermentée aux notes légères.

## SON JUS DE FRUITS

« Orange » : 1 carotte, 1 mangue, 1 orange.



## PROSCIUTTO COTTO QUALITÉ SUPÉRIEURE GRAN CORONA LEVONI



La qualité des matières premières la façon dont elles sont travaillées sont les clés de la très grande saveur de ce produit. Les cuisses sélectionnées sont désossées puis soumises à un processus de maturation, une technique qui développe le goût de la viande en la rendant développe plus moelleuse et plus parfumée. L'aromatisation se fait d'après une recette exclusive de Levoni qui n'utilise que des aromates naturels et du Marsala Superiore DOP pour sublimer le parfum tout en conservant un goût doux et délicat. Le jambon est ensuite cuit très lentement à la vapeur.

# LE BOCCONE MOLISANO

### LES INGRÉDIENTS

Pain complet  
Prosciutto cotto Gran Corona Levoni  
fromage à tartiner  
piments Friggitello  
huile d'olive extra vierge  
oignon  
sel et poivre

### POUR LE SANDWICH

Coupez finement l'oignon et faites-le blondir dans une poêle où vous aurez fait chauffer un filet d'huile olive extra vierge à feu doux. Pelez les piments, ajoutez-les à l'oignon puis salez et poivrez en laissant cuire le tout pendant environ dix minutes. Coupez le pain en tranches, tartinez de fromage les deux côtés puis disposez le Prosciutto cotto Gran Corona Levoni et les piments cuisinés. Un incroyable régal.

### SON VIN

Molise Aglianico, de couleur rouge rubis aux reflets violets, son parfum est intense et agréable, son goût harmonieux et délicieusement moelleux.

### SA BIÈRE

Choisissez une bière française, blonde et légère.

### SON JUS DE FRUITS

Gai »: 1 avocat, 2 branches de céleri, 1 citron vert.



## SALAME MUGNANO LEVONI



La recette du Salame Mugnano est issue de l'antique tradition charcutière de Campanie. Embossé dans un boyau naturel, il a la forme d'une grosse goutte. Son hachage moyen-gros est compact. La tranche se distingue par sa couleur pourpre. Son parfum se caractérise par de légères notes, typiques du fumage naturel, particulièrement appétissantes. Sa saveur en bouche est pleine et franche, sa teneur en graisse est modérée et les notes finales de ses épices sont goûteuses et très minérales.

# LE BOCCONE PUGLIESE

## LES INGRÉDIENTS

Pain d'Altamura  
Salame Mugnano Levoni  
Caciocavallo (fromage italien)  
pousses de navet  
huile d'olive extra vierge  
piment  
sel et poivre

## POUR LE SANDWICH

Nettoyez les pousses de navet en éliminant les feuilles les plus dures. Portez l'eau salée à ébullition puis plongez-y les pousses de navet. Faites-les cuire, en mélangeant souvent, pendant 6/10 minutes environ (la cuisson dépend de la taille des pousses). Elles doivent rester al dente. Égouttez avec une passoire en veillant à enlever tout excès d'eau. Dans une poêle anti-adhésive, faites chauffer un filet d'huile d'olive extra vierge et faites rissoler l'ail et le piment. Ajoutez les pousses de navet bouillies, mélangez-les puis salez à votre goût. Continuez la cuisson pendant 10 minutes environ sans couvercle. Coupez le pain en tranches puis toastez-le. Sur l'une des deux tranches, placez les morceaux de caciocavallo, le Salame Mugnano Levoni et les pousses de navet poêlées. Tout simplement délicieux.

## SON VIN

Primitivo di Manduria, de couleur rouge tirant sur le violet et l'orange avec l'âge, son parfum est frais et délicat, son goût très caractéristique et velouté.

## SA BIÈRE

Choisissez une bière anglaise corsée et de caractère.

## SON JUS DE FRUITS

« Joyeux » : 1 concombre, 1 carotte, une poignée d'olives vertes, 2 feuilles de basilic



## SALAME VECCHIA OSTERIA LEVONI

Travaillé dans le respect de la tradition, son aspect souligne déjà son appartenance au terroir rural de Levoni. À la coupe, il présente une texture moelleuse, de couleur rouge pourpre, irrégulièrement parsemée de blanc. Son parfum intense et appétissant rappelle les parfums évoqués par les parfums évoqués par le mariage de l'ail, le vin rouge et le poivre. Robuste et corsé en bouche, presque rustique. Son goût est chaleureux, savoureux, succulent et résolument persistant.



# LE BOCCONE LOMBARDO

## LES INGRÉDIENTS

Une petite miché de pain  
Salame Vecchia Osteria Levoni  
épinards poêlés  
copeaux de grana  
ail  
sel et poivre

## POUR LE SANDWICH

Faites bouillir les épinards. Une fois cuits, faites-les revenir avec un filet d'huile d'olive dans une poêle où vous aurez fait blondir une gousse d'ail. Salez, poivrez puis laissez refroidir quelques minutes. Coupez la miché en deux. Sur l'une des deux moitiés, disposez les épinards poêlés, le Salame Vecchia Osteria Levoni, les copeaux de parmesan. Il ne vous reste plus qu'à vous régaler !

## SON VIN

Valtellina superiore, de couleur rouge rubis tirant sur le grenat. Son parfum est persistant et agréable. Sec et harmonieux en bouche, ce vin est légèrement tannique.

## SA BIÈRE

Choisissez une bière danoise blonde et fraîche.

## SON JUS DE FRUITS

« Agrume/Kiwi » : 1 orange, 2 kiwis.





## COTECHINO MÉDAILLE D'OR LEVONI

Le Cotechino Levoni est constitué d'un hachis de viandes de porc de qualité supérieure, morceuse de maigre ou plus gras ainsi que de couenne assaisonnée de sel, de poivre et d'autres épices. La tranche est compacte et de couleur rosée tirant sur le rouge. Son parfum est intense et sa saveur agréablement épicée. Belle texture et moelleux en bouche.



# LE BOCCONE MARCHIGIANO

## LES INGRÉDIENTS

Flûte au blé complet  
Cotechino Médaille d'Or Levoni  
oignons de Suasa  
huile d'olive extra vierge  
sel et poivre

## POUR LE SANDWICH

Mettez l'oignon de Suasa dans une poêle avec un peu d'huile d'olive extra vierge, salez, poivrez légèrement puis laissez-le blondir jusqu'à ce qu'il devienne moelleux et transparent. Faites bouillir le Cotechino Médaille d'Or Levoni selon les instructions figurant sur l'emballage. Coupez le pain, posez-y les tranches de Cotechino chaud puis les oignons blondis. Un sandwich délicieux et plein de caractère.

## SON VIN

Le Conero Rosso Riserva, de couleur rouge rubis aux reflets pourpres, se distingue par ses parfums complexes de roses rouges et de groseilles. Son goût est élégant, doux avec une note de tanin velouté.

## SA BIÈRE

Choisissez une bière australienne, légèrement pétillante.

## SON JUS DE FRUITS

« Bonne Santé » : 1 pomme, 1 poire, 1/2 pamplemousse, 1 branche de céleri.





## CASTELSPECK LEVONI

Le Castelspeck est le speck de Levoni par définition. Il est obtenu à partir de cuisses sélectionnées, parées dans les règles de l'art puis assaisonnées avec de l'ail, du poivre, des baies de genièvre, des noix de muscade ainsi que d'autres épices et herbes aromatiques. Cette étape est suivie par un léger fumage naturel au bois du Trentin que l'on retrouve en bouche. Les arômes séduisent sans faillir le palais et l'odorat



# LE BOCCONE LUCANO

## LES INGRÉDIENTS

Pain de campagne  
Castelspeck Levoni  
aubergines  
scamorza appassita (fromage italien)  
origan  
thym  
huile d'olive extra vierge

## POUR LE SANDWICH

Sur un grill bien chauffé, mettez les tranches d'aubergines. Une fois prêtes, placez-les dans une petite assiette. Faites chauffer sur ce même grill chaud la scamorza appassita jusqu'à ce qu'elle commence à ramollir. Coupez le pain puis disposez les tranches de Castelspeck Levoni ainsi que les aubergines que vous aurez précédemment assaisonnées avec de l'origan, du thym et de l'huile d'olive extra vierge. Finissez de garnir le sandwich avec la scamorza. À manger tout de suite.

## SON VIN

Aglianico del Vulture, de couleur rouge rubis intense. En vieillissant, il présente des reflets orangés. Son parfum harmonieux gagne en intensité avec l'âge. Sec en bouche, il devient velouté au fil du temps.

## SA BIÈRE

Choisissez une bière brassée par des moines trappistes. Couleur allant de l'or intense à l'ambre foncé, teneur en alcool modérée et caractérisée par une abondante mousse.

## SON JUS DE FRUITS

« Young » : 1 kiwi, 2 carottes, quelques feuilles de basilic



[www.tuttolevoni.it](http://www.tuttolevoni.it)