

BRN 152

PRM
piatti *divini*



BRAVIL®

I Ravioli di Verona
all'"Amarone della Valpolicella D.O.C.G."

In Valpolicella

*La Valpolicella, le sue colline,
i vigneti e le sue preziose uve.*

In Valpolicella

*Valpolicella, its hills, the vineyards
and its precious grapes.*



Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

*Il suo colore rosso granato,
il suo sapore pieno, vellutato e caldo, i
suoi profumi di frutta matura,
di confettura di amarene e lamponi, lo
rendono unico.*

Amarone in the Valpolicella D.O.C.G.

*Its red garnet ones,
its full, velvety and warm taste,
its aromas of ripe fruit,
of black cherry and raspberry jam, they
Make it unique*

Pastella

Dopo che la farina e le uova incontrano il ristretto di Amarone della Valpolicella Docg e diventano pastella, lei si prepara ad accogliere la freschezza e la fragranza di altre due eccellenze del territorio...

Pastella

Dopo che la farina e le uova incontrano il ristretto di Amarone della Valpolicella Docg e diventano pastella, lei si prepara ad accogliere la freschezza e la fragranza di altre due eccellenze del territorio...



A photograph of a wooden cutting board. In the upper center, a white ceramic bowl contains a portion of white ricotta cheese. In the lower left foreground, a single, oval-shaped, light brown wafer with a grid pattern is placed on the board. The scene is lit from the left, creating soft shadows on the wood.

***Ricotta
di Montagna***

Dalla consistenza morbida e cremosa, dal sapore dolce e allo stesso tempo neutro...

***Ricotta
of the Mountains***

With a soft and creamy consistency and a sweet taste and at the same time neutral...

A wedge of mountain cheese, likely Formaggio di Montagna, is shown on a wooden cutting board. The cheese is a pale yellow color and has a rectangular shape with a slightly irregular top edge. The front face of the wedge is embossed with the words "MOUNTAIN" and "FORMAGGIO" in a grid-like pattern. To the left of the cheese is a circular, light-colored label with a grid pattern. The background is dark, and the lighting is soft, highlighting the texture of the cheese and the wood.

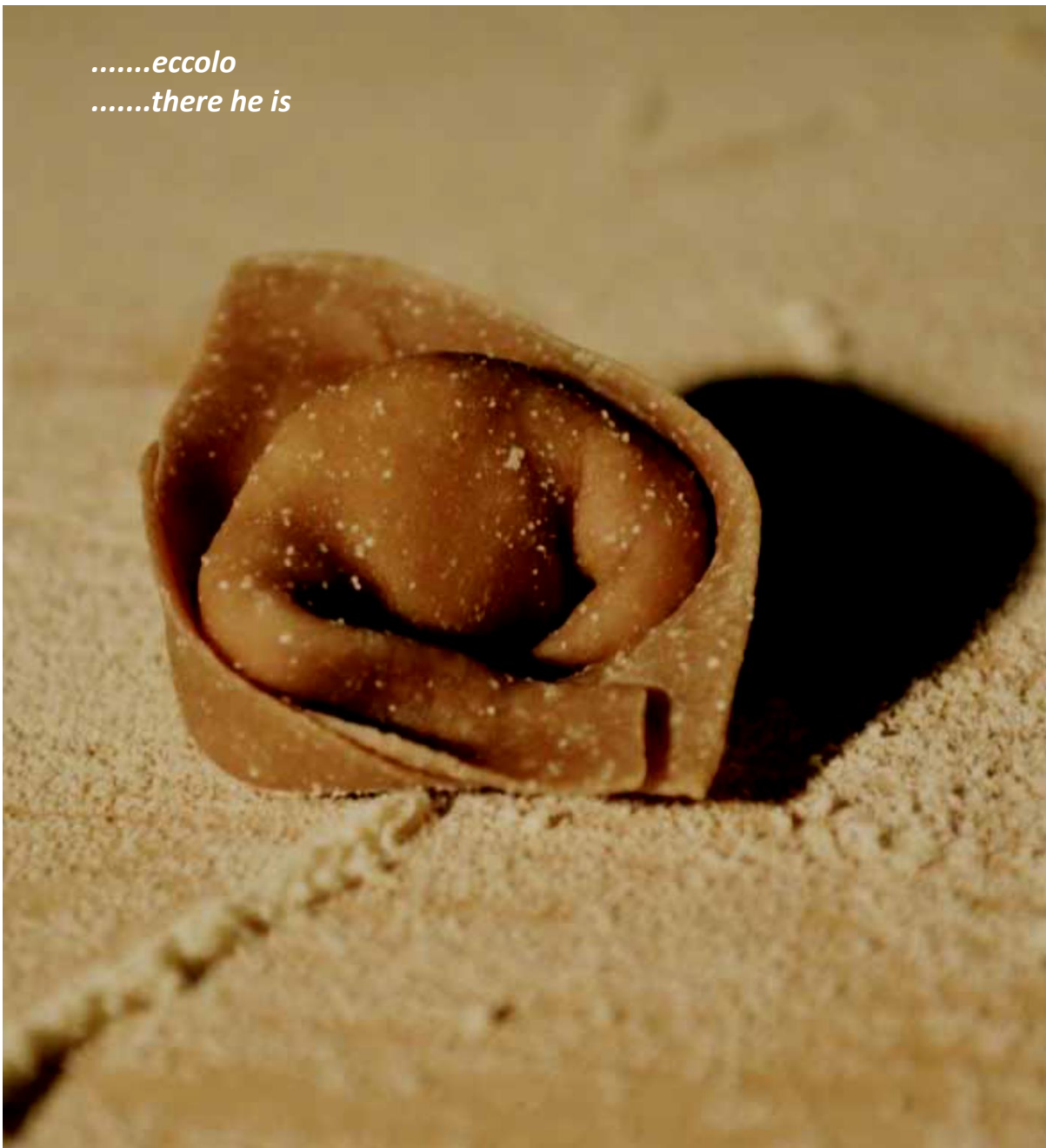
Formaggio di Montagna

Dal colore giallo paglierino tipico dei formaggi prodotti con latte da alpeggio, identità di un sapore maturo e deciso.

Mountain Cheese

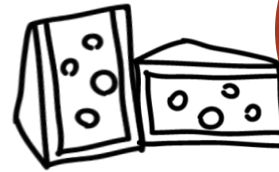
With a straw-yellow color typical of cheeses products with mountain milk, identity of a ripe and decisive flavor.

.....eccolo
.....there he is



*“Avevamo iniziato a ragionarci insieme,
ora l’idea prende forma pensando a te Maurizio
che ci hai lasciato troppo presto...”*

*IL PASSATELLO RIVISITATO
con una riduzione di Vino nella pasta*



Monte
Veronese

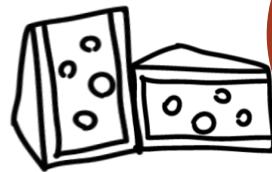


Riduzione
di Ripasso



I RIPASSATELLI

*GNOCCHI DI PATATE, la pasta di una volta
con formaggio d'alpeggio e Vini del territorio*



Monte
Veronese



Riduzione
Amarone e
Ripasso



GNOCCHI di VINI

La Soave *tagliatella*

Impasto
con il
Soave



Sfoglia
con solo
albume



An aerial photograph of a rural landscape featuring rolling hills with terraced vineyards. The hills are covered in rows of grapevines, and there are scattered trees and small buildings. In the foreground, a single, golden-brown tortellino pasta is shown, partially overlapping the text.

T  RTELL *lambro*®

I Tortelloni Emiliani



*Il Lambrusco delle terre emiliane,
colori caldi per dare il colore*



*La farina e le uova per la
pastella della tradizione contadina*



*Il sapore della ricotta
e del parmigiano reggiano
amalgamati insieme nel ripieno*





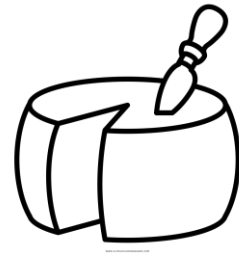
eccoli...

invitanti...

pronti per essere cotti e gustati



*IL PASSATELLO RIVISITATO
con una riduzione di Vino nella pasta*



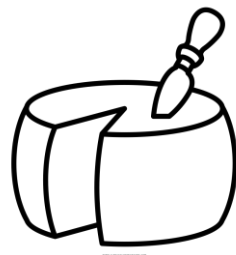
Parmigiano
Reggiano



Riduzione di
Sangiovese



*GNOCCHI DI PATATE, la pasta di una volta
con formaggio e Vini del territorio*



Parmigiano
Reggiano



Riduzione
Barbera e
Sangiovese



GNOCCHI di VINI



PRIMI

piatti di sempre

IL tortellone



Il *classico*

a pasta gialla con ricotta di montagna e Parmigiano Reggiano di collina.



La *variante*

a pasta verde con ricotta di montagna e Parmigiano Reggiano di collina.



La tagliatella



Nella versione
classica
a sfoglia gialla.



La *variante*
con farina 100%
integrale.