



una
TAVOLA
da favola
I TRE PORCELLINI

LA GUIDA DEFINITIVA PER ORGANIZZARE
UNA CENA DI NATALE DA FAVOLA
CHE LASCERA' TUTTI. A BOCCA APERTA



INDICE

1. COME DECORARE LA TAVOLA DI NATALE

2. PROPOSTA DELLO CHEF DANIELE VIOLA

3. IL MENU DI NATALE A CASA TUA

4. VINCI IL GREMBIULE DE I TRE PORCELLINI



COME DECORARE LA TAVOLA DI NATALE

Il Natale è alle porte: l'albero è pronto, le lucine sono posizionate, le decorazioni riempiono le case, per completare gli addobbi manca solamente il **tocco speciale della tavola imbandita**.

Per ottenere una tavola ben allestita, non serve essere degli esperti di decorazioni o protocollo, basta seguire alcuni **semplici passaggi** e lasciare **spazio alla creatività**.

Ecco qualche idea per creare un'**atmosfera familiare e accogliente** e apparecchiare una tavola degna della **magia del Natale**.



SCelta DEL TEMA E DEI COLORI

Prima di tutto, decidete se volete una tavola tradizionale, moderna, shabby o glamour. Questo aiuterà a **guidare le vostre scelte**.



Tradizionale



Moderna



Glamour



Shabby



Consigliamo di scegliere uno **stile** che si abbinì alle altre **decorazioni** natalizie presenti in casa per creare **continuità e armonia** nelle vostre composizioni.

Scegliete **uno o due colori di base per la tavola**. Rosso e verde sono classici, ma potete anche optare per tonalità neutre o pastello. Per un tocco di eleganza partite da una base bianca e aggiungete elementi dorati, rossi o argentati.

TOVAGLIA E TOVAGLIOLI

Scegliete tovaglie e tovaglioli che si **coordinino con il tema e i colori scelti**.

Piegature di tovaglioli decorative possono aggiungere un tocco di classe senza richiedere molto sforzo. Potreste ad esempio piegare i **tovaglioli a forma di albero di Natale** ottenendo una simpatica decorazione a tema da posizionare al centro del piatto, oppure inserirli semplicemente in un **portatovagliolo** adatto all'occasione.



LA MISE EN PLACE

Per la mise en place consigliamo di partire da uno degli elementi più sottovalutati: il **sottopiatto**. Che sia in oro, argento, ceramica, stoffa, legno o paglia (in base allo stile scelto), il sottopiatto renderà la vostra tavola unica e speciale.

Abbinare delle **posate** in oro o argento e dei piatti che si sposino bene con il resto. Se volete andare sul sicuro, con i piatti bianchi, semplici ed eleganti, non si sbaglia mai.



CENTROTAVOLA

Altro **elemento che non può mancare** in una tavola natalizia che si rispetti è il centrotavola. **Rami di pino, candele, bacche rosse, fiori freschi** o persino **agrumi** possono essere usati per creare un centrotavola suggestivo.

Ricordate, però, che **l'altezza** sia **adeguata**: assicuratevi che il centrotavola non ostacoli la vista tra gli ospiti.



Ai lati del centrotavola scatenate la vostra **creatività**. Potreste spargere delle **palline di Natale** sulla tavola e abbinarle a **rami di pino** o di abete per un effetto scenico davvero unico.

Oppure potreste utilizzare il **muschio** per decorare vasetti, portacandele, centrotavola, o sistemarlo qua e là sulla tavola apparecchiata.



SEGNAPOSTO

Per completare la tavola, aggiungete un **tocco personale** con dei **segnaposto** o **bigliettini scritti a mano**.

Le pigne sono sempre un'ottima risorsa per il **fai da te** natalizio, potrete dipingerle di bianco o oro ed aggiungere una targhetta di carta con il nome dell'invitato.

Se vi sentite generosi, potete anche includere **piccoli regali** come confettini o piccoli soprammobili.



PROPOSTA DELLO CHEF DANIELE VIOLA

Il Natale è il momento perfetto per **riunire famigliari e amici** intorno a un tavolo imbandito.

Ma cosa c'è di meglio che **godersi la festa senza passare ore ai fornelli?**

Il nostro **Chef Daniele Viola** ha quindi pensato per voi un delizioso **menu natalizio**, composto da antipasto, primo e secondo, da ritirare in macelleria **pronto da cuocere**.

In questo modo potrete **stupire gli invitati** con dei piatti prelibati e allo stesso tempo **dedicarvi alla vostra famiglia**, senza dover passare tutta la giornata di Natale in cucina!





ANTIPASTO - Carciofo in crosta

Carciofo alla romana, con all'interno una mini polpettina di vitello, avvolto da croccante pasta sfoglia.

Preparazione: spennellare la pasta sfoglia con del tuorlo d'uovo, coprire i gambi che sporgono con della carta alluminio, infornare a 190°C, a forno ventilato, per 20 minuti, o comunque fino a doratura

PRIMO PIATTO - Lasagna

Lasagna con funghi porcini, salsiccia e tartufo.

Preparazione: infornare a 170°C, forno ventilato, per circa 15/20 minuti, fino ad ottenere una leggera crosticina superficiale. Si consiglia, una volta sfornata, di far riposare almeno 10 minuti prima di servire





SECONDO PIATTO - Maialino

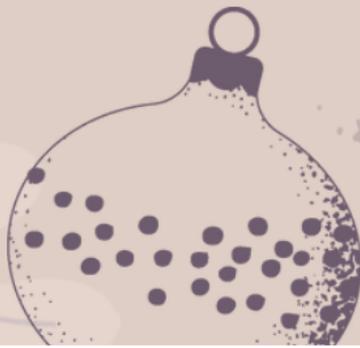
Carrè di maialino porchettato.

Preparazione: Scaldare il forno a 160°C, ventilato, disporre il Carrè su teglia rivestita di carta forno, far cuocere per circa 50 minuti, dopodiché portare il forno alla massima temperatura possibile, far cuocere per altri 15 minuti. Sfornare, tagliare ogni 2 o 3 ossicini, servire ben caldo

Se vi è appena venuta l'acquolina in bocca, sappiate che queste sono solo alcune delle **tante proposte** che vi aspettano nel nostro **menu di Natale pronto da cuocere!**

Nelle prossime pagine scoprirete la **vasta scelta** di antipasti, primi, secondi e contorni che abbiamo pensato per voi.

Se invece preferite preparare voi stessi le ricette della tradizione e volete ottenere un **risultato di qualità**, trovate tutti gli **ingredienti** nella nostra macelleria!



IL MENU DI NATALE A CASA TUA



il menu di
NATALE
I TRE PORCELLINI

ANTIPASTI

Roast beef di Manza Frisona	€/Kg 45,00
Carciofo alla romana in crosta	€/Kg 22,00
Vitello tonnato	€/Kg 39,00
Giardiniera	€/Kg 20,00
Mini parmigiana	€/Kg 25,00

PRIMI PIATTI PRONTI

CANNELLONI:

• al Brasato di Black Angus - ragù di Chianina	€/Kg 25,00
• ricotta e spinaci - ragù di Chianina	€/Kg 25,00

LASAGNE:

• ragù di Chianina	€/Kg 25,00
• funghi porcini, salsiccia e tartufo	€/Kg 29,00
• carciofi, provola silana affumicata, speck croccante	€/Kg 24,00

CRESPELLE:

• ricotta, porcini e salsa Mornay al tartufo	€/Kg 29,00
• ricotta, spinaci - ragù di Chianina	€/Kg 25,00



SECONDI PIATTI PRONTI

cottura sottovuoto
a bassa temperatura

Arrosti di vitello da latte	€/Kg 39,00
Brasato di Chianina al Barolo	€/Kg 39,00
Stinco di suino #nerobrado	€/Kg 24,00
Abbacchio Sous Vide	€/Kg 39,00
Maialino Sous Vide	€/Kg 29,00
Stinco di vitello	€/Kg 26,00
Carrè di maialino	€/Kg 36,00
Tacchinella di Natale	€/Kg 24,00
Carrè di agnello Presalè	€/Kg 39,00
Rollè di vitello alla romana (sedano, carota e Mortadella)	€/Kg 36,00
Stracotto di guancia di manzo	€/Kg 39,00

CONTORNI

Verdure grigliate	€/Kg 25,00
Cicorieta di campo ripassata	€/Kg 20,00
Gateau di patate	€/Kg 25,00
Verdure gratinate	€/Kg 25,00
Carciofi alla romana	€/Kg 25,00

PRONTO FORNO

Carè di maialino da latte	€/Kg 29,00
Filetto di suino #nerobrado in crosta	€/Kg 26,00
Tasca di vitello con porcini e castagne	€/Kg 29,00
Coniglio porchettato	€/Kg 29,00
Pollo ripieno con porcini e castagne	€/Kg 26,00
Faraona ripiena con porcini e castagne	€/Kg 28,00
Cappone ripieno con porcini e castagne	€/Kg 28,00
Arista, arancia, lardo di suino #nerobrado	€/Kg 26,00
Arista, mele, speck	€/Kg 26,00
Arrosti al cartoccio con julienne di verdure	€/Kg 36,00
Rollata di abbacchio farcita	€/Kg 39,00
Porchettina di suino	€/Kg 20,00
Porchetta di maialino da latte	€/Kg 29,00
Abbacchio "Pronto Forno"	€/Kg 36,00
Maialino "Pronto Forno"	€/Kg 29,00
Filetto di Chianina, porcini e tartufo	€/Kg 59,00

**Ritiro in negozio o consegna a domicilio su Roma
entro il 21 Dicembre**



VINCI IL GREMBIULE DE I TRE PORCELLINI

Quest'anno, in occasione del **Natale**, abbiamo pensato a una **sorpresa speciale** per **ringraziare tutti i nostri clienti** del loro sostegno durante l'anno.

Chi acquisterà il menù di Natale pronto da cuocere, riceverà in regalo una **pallina natalizia** targata Macelleria "I Tre Porcellini"! 🎁

Ma non è finita qui!
Appendetela sul vostro albero, scattate una foto e condividetela taggandoci sui social per **partecipare al nostro contest di Natale** 🎄



Il 27 dicembre votate sulle nostre storie il vostro albero preferito:

**I tre più belli vinceranno
il grembiule firmato I Tre Porcellini!**



I TRE PORCELLINI

dal 1985



Per ordinare il Menu di Natale de I Tre Porcellini:

[PASSA IN MACELLERIA](#)

[ORDINA SU WHATSAPP](#)