

LE DELIZIE DI PORTO ARLECCHINO



**La cultura contadina delle essenze naturali
si sposa con la cultura giullaresca della
Commedia dell'Arte**

Porto Arlecchino propone
un viaggio culturale e gastronomico
nel tempo e nello spazio
tra ricette e degustazioni di sapore
medievale, rinascimentale e barocco
con riverberi esotici da tutto il mondo

Ogni ricetta è abbinata a una Maschera della Commedia dell'Arte
o a un personaggio della Storia del Teatro e della Musica

Buon Appetito e Buona Fantasia!

ELISIR COLLEZIONE MALABOLGIA

Elisir liquorosi ottenuti da lunghe stagionature in infusione alcolica di noccioli di frutti, bacche, semi, spezie, foglie e fiori, erbe aromatiche, con zucchero o miele. Seguendo le antiche ricette risalenti alla sapienza naturalistica di Hildegard von Bingen (XII sec.), una collezione di digestivi, tonici, sorsi da meditazione, dedicati ai personaggi della “Malabolgia” di Demoni Buffi (tra cui il simpatico Alichino) citata da Dante Alighieri nell’Inferno della Divina Commedia.



250

11

<p>Collezione Malabolgia</p>  <p>AMARETTO AGANACANTA</p> <p>Liquore di Noccioli di Albicocche selvatiche</p> <p><i>Digestivo tonico naturale che innalza le difese spirituali e immunitarie</i></p> <p><i>Le Agane sono esseri femminili che proteggono le acque dolci dei monti e il rapporto tra uomo e natura</i></p> <p>Essicatura Noccioli 2019 Stagionatura 2020-2023 Imbottigliamento Dicembre 2023</p>	<p>Collezione Malabolgia</p>  <p>ROSOLIO PIRACANTICA</p> <p>Liquore di bacche di Pyracantha e Fiori d'Arancio</p> <p><i>Delizia di note fresche per momenti di ispirazione</i></p> <p><i>Hildegard von Bingen con la sua conoscenza della Natura è stata definita Medico delle Anime e Musicista dello Spirito</i></p> <p>Raccolta Ottobre 2021 Stagionatura 2021-2023 Imbottigliamento Dicembre 2023</p>	<p>Collezione Malabolgia</p>  <p>ELISIR SQUOTIPERE</p> <p>Liquore di Pere Verdi selvatiche</p> <p><i>Profumato retrogusto per momenti di meditazione</i></p> <p><i>Si consiglia gustare con accompagnamento di letture di sonetti di William Shakespeare</i></p> <p>Raccolta Ottobre 2021 Stagionatura 2021-2023 Imbottigliamento Dicembre 2023</p>	<p>Collezione Malabolgia</p>  <p>APE OPERAIA</p> <p>Liquore balsamico Miele Fiori di Rovo con Timo e Salvia</p> <p><i>Panacea di essenze per aprire il respiro a tutte le emozioni</i></p> <p><i>Un piacevole supporto per tutti i momenti serenamente laboriosi della giornata</i></p> <p>Raccolta miele 2023 Stagionatura 2023 Imbottigliamento Gennaio 2024</p>	<p>Collezione Malabolgia</p>  <p>INFERNO ALICHINO</p> <p>Liquore di noccioli di Ciliegia e Pepe Garofanato</p> <p><i>Alichin non si tenne e, di rintoppo a li altri, disse a lui: "Se tu ti cali, io non ti verrò dietro di galoppo".</i></p> <p><i>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto XXII</i></p> <p>Essicatura Noccioli 2019 Stagionatura 2020-2023 Imbottigliamento Dicembre 2023</p>
---	--	--	--	--

250

11

ELISIR COLLEZIONE MALABOLGIA

<p>Collezione Malabolgia</p>  <p>ELISIR MALACODA</p> <p>Liquore di noccioli misti di Susine e Ciliegie</p> <p><i>Tutti gridarono: "Vada Malacoda!" per ch'un si mosse - e li altri stetter fermi - e venne a lui dicendo: "che li approda?"</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto XXI vv. 76-78</p> <p>Stagionatura 2020-2023 Imbottigliamento Gennaio 2024</p> <p>330 11</p>	<p>Collezione Malabolgia</p>  <p>DIGESTIVO LIBICOCCO</p> <p>Liquore di Bacche d'Alloro e Blu Curaçao</p> <p><i>E Libicocco "Troppo avem sofferto", disse; e preseli 'l braccio col runciglio, sì che, stracciando, ne portò un lacerto.</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto XXII</p> <p>Stagionatura 2021-2023 Imbottigliamento Gennaio 2024</p> <p>330 11</p>	<p>Collezione Malabolgia</p>  <p>DIGESTIVO DRAGHIGNAZZO</p> <p>Liquore di bacche di Mirto, Cardamomo Nero e Ginepro</p> <p><i>"Draghignazzo anco i volle dar di piglio giuso a le gambe; onde 'l decurio loro si volse intorno intorno con mal piglio."</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto XXII</p> <p>Stagionatura 2020-2023 Imbottigliamento Gennaio 2024</p> <p>250 11</p>	<p>Collezione Malabolgia</p>  <p>ELISIR CAGNAZZO</p> <p>Liquore di foglie fresche di Menta e Salvia</p> <p><i>Nell'elenco dei dieci diavoli buffi selezionati per accompagnare Dante e Virgilio è citato Cagnazzo</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto XXI</p> <p>Stagionatura 2021-2023 Imbottigliamento Gennaio 2024</p> <p>330 11</p>	<p>Collezione Malabolgia</p>  <p>DIGESTIVO CIRIATTO SANNUTO</p> <p>Liquore di Ruta fresca e Cardamomo</p> <p><i>Nell'elenco dei dieci diavoli buffi selezionati per accompagnare Dante e Virgilio è citato Ciriatto sannuto</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto XXI</p> <p>Stagionatura 2020-2023 Imbottigliamento Gennaio 2024</p> <p>250 11</p>
<p>Collezione Malabolgia</p>  <p>ROSOLIO FARFARELLO</p> <p>Liquore di Petali di Rose fresche Aulentissime</p> <p><i>E 'l gran proposto, volto a Farfarello che stralunava li occhi per fedire, disse: "Fatti 'n costà, malvagio uccello!"</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto XXII</p> <p>Stagionatura 2021-2023 Imbottigliamento Gennaio 2024</p> <p>250 11</p>	<p>Collezione Malabolgia</p>  <p>ELISIR BARBARICCIA</p> <p>Liquore di Liquirizia e fiori di Elicriso</p> <p><i>"Tra male gatte era venuto 'l sorco; ma Barbariccia il chiuse con le braccia e disse: "State in là, mentr'io lo 'nforco."</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto XXII vv. 58-60</p> <p>Stagionatura 2021-2023 Imbottigliamento Gennaio 2024</p> <p>330 11</p>	<p>Collezione Malabolgia</p>  <p>ELISIR RUBICANTE</p> <p>Liquore di Frutti di Giuggiolo Rose Rosse Semi di Susine</p> <p><i>Nell'elenco dei dieci diavoli buffi selezionati per accompagnare Dante e Virgilio è citato Rubicante pazzo</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto XXI</p> <p>Stagionatura 2020-2023 Imbottigliamento Gennaio 2024</p> <p>330 11</p>	<p>Collezione Malabolgia</p>  <p>ELISIR CALCABRINA</p> <p>Liquore di Germogli di Pino Mugo e Polline d'Api</p> <p><i>Nell'elenco dei dieci diavoli buffi selezionati per accompagnare Dante e Virgilio è citato Calcabrina</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto XXI</p> <p>Stagionatura 2021-2023 Imbottigliamento Gennaio 2024</p> <p>250 11</p>	<p>Collezione Malabolgia</p>  <p>ELISIR GRAFFIACANE</p> <p>Liquore di Fiori di Salvia Labbra Rosse</p> <p><i>"è Graffiacan, che li era più di contra, li arruncigliò le 'mpegoate chiome e trassel sù, che mi parve una lontra."</i></p> <p>Dante Alighieri Divina Commedia INFERNO, canto XXII vv. 34-36</p> <p>Stagionatura 2021-2023 Imbottigliamento Gennaio 2024</p> <p>250 11</p>

CONFETTURE E MARMELLATE

Un'esplosione di gusti raccolti da frutta, spezie, erbe aromatiche, verdure e fiori del giardino di Porto Arlecchino. Esclusivamente essenze vegetali biologiche trattate con zucchero o miele secondo antiche ricette della Nonna combinate con esotiche ricette da tutto il Mondo, per ottenere confetture, salse e sfiziosi stuzzichini da abbinare a colazioni, merende, antipasti, piatti dolci e salati. Ogni ricetta è abbinata a un personaggio della Storia del Teatro o della Musica.



 <p>BACCANALE DI SMERALDINA Crema di Uva Bianca Ono del Mar Nero con Succo di Limone, Sambuco, Erba Luigia e sentore di Peperoncino</p> <p>314 6</p>	 <p>ZANGURGOLO Confettura a pezzettoni di Susine Gocce di Fuoco con Rose Rosse essiccate e Fiori d'Arancio</p> <p>314 6</p>	 <p>SARABANDA DI BRIGHELLA Crema di Fiori Variopinti di Salvia con Mele del Contadino Cannella e Pepe bianco</p> <p>314 6</p>
 <p>GAGLIARDA DI COLOMBINA Crema vellutata di Susine Gocce d'Oro, con Fiori di Salvia Variopinti</p> <p>314 6</p>	 <p>ZECCHINO D'ORO DI PANTALONE Confettura di Susine Gocce d'Oro con scorzette candite di Limone e Zenzero</p> <p>314 6</p>	 <p>MINUETTO DI MIRANDOLINA Confettura di Susine Gocce d'Oro con pezzettoni di Mela e Melone e sentore di Cannella</p> <p>314 6</p>
 <p>IL CANTO DI ADRIANELLA Confettura di Prugne con essenza di Fiori d'Arancio</p> <p>314 6</p>	<p>DONNA NESPOLA Crema Golosa di Nespole Giapponesi con Mandorla, Cannella, Canditi Zenzero e Papaya</p> <p>314 6</p>	 <p>MELODIA DI BEATRICE Confettura di Prugne con Succo di Limone e sentore di Cannella</p> <p>370 6</p>

CONFETTURE E MARMELLATE

 <p>BACCANALE DI MEZZETTINO Crema di Uva Madera dai superbi sentori di Lampone e Violetta <i>Squisita su Ricotta fresca, Gelato e Panna</i></p> <p>314 6</p>	 <p>DON MEMBRILLO Vellutata di Mele Cotogne con Fiori di Salvia Multicolor <i>Cucchiariate di delizia a colazione o per spuntini con formaggi</i></p> <p>314 6</p>	<p>ZANNI ZEN Mousse di Cachi, Carote, Papaya, Arancio e Limone <i>Cucchiariate di vitamine buone a colazione o per spuntini con formaggi</i></p> <p>314 6</p> <p>finito</p>
 <p>BACCANALE DEGLI ZANNI Crema di Uva Fragola Nera con Pezzettoni di Arancio, Limone, Mela Cotogna, Sentori di Cannella, Ginepro, Chiodi di Garofano, <i>Goloso Vin Brulé analcolico</i></p> <p>314 6</p>	 <p>COTOGNATA DI ARLECCHINO Vellutata di Mele Cotogne con Canditi di Limone, Zenzero, Papaja, Ananas, Mango, Erba Luigia</p> <p>314 6</p>	 <p>HOMO SELVATICO Crema di Giuggiole, con Cacao Amaro, Cannella e Arancia</p> <p>314 6</p>
 <p>BACCANALE DI BALANZONE Crema di Uva Clinton e Bacò con Pepe di Papaja e Zenzero <i>Deliziosa anche per accompagnare formaggi freschi e saporiti</i></p> <p>314 6</p>	 <p>CIOCCOLATA DI DONNA COTOGNA Cioccolata dietetica a base di Mele Cotogne, con poco Zucchero, con Cacao Amaro e sottile sentore di Peperoncino</p> <p>314 6</p>	 <p>MEO PATACCA Marmellata di Mandarini e Limoni Romani con pochissimo Zucchero <i>per piatti dolci e salati</i></p> <p>314 6</p>
 <p>BACCANALE DI TRUFFALDINO Crema di Uva Fragola Tardiva con Pepe Garofanato, Bacche di Ginepro e Succo d'Arancia</p> <p>314 6</p>	 <p>BACCANALE DI FRA' CANAPA Crema di Uva Picolit e Glera con Miele di Acacia <i>Per veri intenditori</i></p> <p>314 6</p>	 <p>BACCANALE DI ISABELLA Crema di Uva Fragola Bianca Moscata con Fragole Intere e Pezzettoni di Limone <i>Cucchiariate Romantiche</i></p> <p>314 6</p>
 <p>CAPITAN BECCAFIC Crema di Fichi e Menta Fresca <i>con sentore di Peperoncino</i></p> <p>314 6</p> <p>finito</p>	 <p>CAPITAN FRACASSA Confettura di Albicocche con Zenzero caramellato e Scorzette di Arancia</p> <p>314 6</p> <p>finito</p>	 <p>CAPITAN FIGUEIRA Crema di Fichi e Germogli di Arancia <i>con sentore di Peperoncino</i></p> <p>314 6</p> <p>finito</p>
<p>LA GURGOLA DI ZANGURGOLO Caramellata di Ribes, Lamponi, Fragole ecc. <i>Golosità per "Gurgola" Raffinate e Ribes</i></p> <p>212 4</p> <p>finito</p>	<p>LA VIVACE ROSETTA Crema di Bacche di ROSA CANINA con fichi passati al sugo <i>Vellutata e liscia</i></p> <p>212 4</p> <p>finito</p>	<p>PIRACANTICA Confettura di bacche di Pyracantha (Pyracantha angustifolia) conosciuta anche come Agostolima <i>Per una melodia dolce su pane e dolci</i></p> <p>212 4</p> <p>finito</p>

SCIROPPI PER COCKTAIL

Densi sciroppi di frutta, spezie, erbe aromatiche e fiori del giardino di Porto Arlecchino, addensati in acqua naturale di fonte risorgiva e zucchero. Filtrati, imbottigliati e pastorizzati a bagno-maria. Senza conservanti né additivi chimici di alcun genere. Ottimi per preparare fresche bevande con acqua minerale e ghiaccio, oppure per allegri aperitivi e cocktail con aggiunta di vini frizzanti o superalcolici aromatici (Gin, Wodka, Rum Bianco, Cachaça, Tequila).



SCIROPPO DI BRIGHELLA

Sciroppo di Mirto con Zenzero e Cannella

Ottimo diluito con acqua per dissetanti bevande analcoliche oppure aggiunto al prosecco per preparare il

COCKTAIL BRIGHELLINO

330

6



SCIROPPO DI BACCO

Sciroppo di Uva "Bacò" con Ginepro e Pepe Rosa

Ottimo per preparare dissetanti bevande analcoliche oppure aggiunto al prosecco per preparare il

COCKTAIL BACCONE

330

6



SCIROPPO DI TARTAGLIA

Sciroppo di Salvia, Erba Luigia e Menta Piperita

Ottimo diluito con acqua per dissetanti bevande analcoliche oppure aggiunto al prosecco per preparare il

COCKTAIL TARTAGLIETTO

330

6

LA PANACEA DEL DOTTOR BALANZONE

Sciroppo di Foglie di Alloro, Mirto, Menta e Ginepro

Per bevande fresche, depurative e drenanti. Per tisane calde calmanti e lenitive.

Sorsi di coccole per lo stomaco.



350

6

SCIROPATE DI FRUTTA

Succulenti Frutti interi o denocciolati, sciroppati nei loro umori con zucchero e raffinate spezie. Gustosi bocconi da abbinare a dessert fruttati e a sfiziose coppe di gelato. Oppure ottimi per comporre coctayl di frutta mangia-e-bevi.

La frutta, accuratamente selezionata e lavorata a bagno-maria nei vasi, risulterà anche particolarmente decorativa una volta composta nei vostri piatti e bicchieri.

Ogni confezione è dedicata a un Maschera della Commedia dell'Arte.



BOCCONI DI MIRANDOLINA

Susine Gocce d'Oro sciroppate con succo di Limone e Ginepro

Ottime come dessert, su coppe di gelato o per preparare Cocktail fruttati

450

6



PERLE DI COLOMBINA

Chicchi sciroppati di Uva "Ono" del Mar Nero con succo di Limoni, Erba Luigia e Ginepro

Ottime come dessert, su coppe di gelato o per preparare Cocktail fruttati

450

6



BOCCONI DI ADRIANELLA

Prugne Giganti Sciroppate con Succo di Limone, Foglie di Mirto e Bacche di Ginepro

Ottime come dessert, su coppe di gelato o per preparare Cocktail fruttati

450

6



BOCCONI DI RIZZOLINA

Amoli Neri Sciroppati con Succo di Limone Foglie di Erba Luigia e Bacche di Ginepro

Ottime come dessert, su coppe di gelato o per preparare Cocktail fruttati

450

6



PEPITE DI BRIGHELLA

Bocconi di Fichi sciroppati con Cardamomo, Zenzero, Foglie di Mirto Fresco e Succo di Limone

Insuperabile delizia per palati raffinati da concedersi in ogni momento della giornata

450

6



BOCCONI DI CAPITAN FRACASSA

Albicocche denocciolate sciroppate al Pepe Garofanato con Succo di Limone

Ottime come dessert sul gelato o per preparare Cocktail fruttati

450

6

finito

CONSERVE SALSE SOTTACETI

Dalle verdure degli orti di Porto Arlecchino e dai suoi giardini di spezie, una serie di ricette saporite e stuzzicanti per antipasti, primi e contorni: sughi, sottaceti, agrodolci, pisti, capponate e altre leccornie per palati curiosi ed esigenti.

Antichi segreti di vita contadina, fidanzati con suggerimenti gastronomici da tutto il mondo, preparati con cura e passione casereccia. Abbinamenti di gusti ispirati alla fantasiosa ingordigia dei giullari e dei comici dell'arte.



PUMMAROLA FINISSIMA DI ARLECCHINO

Pomodori Cuore di Bue, Cipolla bianca, Aglio fresco, Olio Extravergine di Oliva, Sale e Pepe, Basilico, Ortica Fresca e Farinello, Maggiorana e Origano,

Naturale e salutare, con sapori antichi

350

6



FICAPPERI

Bocconcini di Fior di Fico in Agrodolce con Mirto, Spicchi d'Aglio Fresco, Filetti di Pomodori Marzano, Cuori di Pruga, Ginepro, Aceto di Vino Bianco

Per aperitivi e antipasti gustosi

500

6



ALINGHIASTRE

Olive saltate con Aglio, Peperoncino, Porro, Cipollotto, Scorzette di Limone, Finocchietto



ZUPPA MEZZANOTTE

Zuppa di Cipolle e Porri con Pomodorini Gialli, Pepe Verde, Aneto, Succo di Limone

314

6

PAIOLO DI VOLPONE

Salsa Agrodolce di Fichi Neri con Aceto Balsamico e Pepe Verde

Aromatica e speziata per accompagnare formaggi, salumi o insalate di riso

314

6

SALE AROMATICO

con Fiori di Salvia Multicolori e Zenzero

per focacce, insalate e ricette speciali

100

6

MINI

PAIOLO DI FUOCO

Pot-Pourri di Peperoncini Piccanti e Aromatici Freschi: Cayenna, Martinica, Naga Morich, Friggitelli e Peperoni dolci

Intingolo infuocato per anime coraggiose!

212

6

MINI

VINI DI PORTO ARLECCHINO

Trenta diversi vitigni della vigna didattica di Porto Arlecchino, curata da Zangurgolo. Vendemmia e sgranatura a cura di Arlecchino. Vinificazioni a cura di Brighella e Mezzettino. Differenti uvaggi a seconda delle annate e delle vendemmie per bianchi, rossi, rosati e chiaretti sempre diversi e profumati di sorprese.



Produzione casalinga molto limitata
con diverse stagionature in damigiana e in bottiglia

VINO DI PORTO ARLECCHINO CHIARETTO SCURO

VENDEMMIA
2022

*30 diversi vitigni
della Vigna Didattica
curata da Zangurgolo
Vendemmia e sgranatura
a cura di Arlecchino
Vinificazione a cura
di Brighella e Mezzettino*



VINO DI PORTO ARLECCHINO CHIARETTO SCURO

VENDEMMIA
2023

*30 diversi vitigni
della Vigna Didattica
curata da Zangurgolo
Vendemmia e sgranatura
a cura di Arlecchino
Vinificazione a cura
di Brighella e Mezzettino*

