

L'alternativa dei tordelli, a CAMAIORE, si chiama "CAPPELLETTO", uno squisito piatto preparato a mano dall'inconfondibile e antico sapore. È un raviolo preparato con due dischi di pasta a forma di cappello di Pinocchio uniti di tra di loro. Nello spazio ricavato viene inserito un ripieno carne ed il tutto viene condito con abbondante ragù. IL BIROLDO, in origine, aveva lo scopo di recuperare i ritagli e le frattaglie difficilmente utilizzabili e che oggi è il salume più caratteristico della Lucchesia e del comune di Camaiore.

LA MORTADELLA NOSTRALE prodotto di puro suino ottenuto dalla lavorazione e successiva stagionatura, compresa fra 30 e 60 gg, di carni selezionate magre di spalla con aggiunta di parti grasse di pancetta, insaccato in budello naturale e legato a mano, leggermente speziata dal gusto morbido.

A fine pasto ce la vogliamo negare una nota dolce?

Ecco a voi i FORTINI, tipici di Forte dei Marmi, biscotti artigianali al burro preparati con i migliori ingredienti naturali.

E perché non gustarli con il MIELE di spiaggia, da sapore e profumo intensi che ricordano le spiagge selvagge e intatte dei litorali mediterranei. La peculiarità di questo prodotto sta proprio nel profumato olio essenziale di elicriso (camuciolo) che le api raccolgono insieme al poco nettare che le piante della spiaggia mettono a loro disposizione.