

LA GASTRONOMIA E LE SUE SPECIALITÀ

	P	G
Selezione di Formaggi “Fattoria Radichino” <i>latte crudo ovino e caprino</i>	7	14
Assiette di formaggi Francesi <i>latte ovino, caprino e vaccino</i>	8	16
Selezione di Parmigiano Reggiano “Malandrone 1477” <i>alta montagna, stagionature 48-60-72 mesi</i>		8
Mortadella di Mangalitza, insalatina di songino e pere al Lambrusco <i>con scaglie di Parmigiano Reggiano “48 mesi”</i>		11
Prosciutto crudo di Mangalitza allo stato brado <i>al coltello, stagionato 18 mesi</i>	6	12
Prosciutto Crudo di San Ginesio (MC) “Re Norcino” <i>al coltello, stagionato 20 mesi</i>	4	8
Assaggio dei tre crudi al coltello “180gr” <i>Mangalitza, S.Ginesio e crudo del giorno</i>		14
Tagliere di salumi misti <i>selezione di delicatezze scelte dal gastronomo</i>	7	15
Misto di salumi di San Ginesio (MC) accompagnati da <i>formaggi a latte crudo e formaggi francesi</i>	8	16

I Cicchetti dello Chef

3 pz / 5 pz <i>selezione particolare dal nostro menu a fantasia dello chef</i>	6.5 / 13
5 pz + 2 pz “dolci” <i>selezione particolare dal nostro menu con dessert a fantasia dello chef</i>	16