

IL GASTRONOMO E LE SUE SCOPERTE

	P	G
Selezione di Formaggi a Latte Crudo BIO "Masseria Cinque Santi" <i>latte bovino, ovino e caprino</i>	7	14
Assiette di formaggi Francesi <i>latte ovino, caprino e vaccino</i>	8	16
Assaggio di formaggio Comtè <i>stagionato 36 mesi, a latte vaccino crudo dello Jura</i>		6
Vieni a ballare in Puglia <i>burratina BIO 125gr "Masseria Cinque Santi", prosciutto crudo di Troia 24 mesi e focaccia pugliese del gastronomo rivisitata</i>		13
Prosciutto crudo di Troia "Giannelli" <i>tagliato al coltello, stagionato 24 mesi</i>	6	12
Prosciutto Crudo di Norcia "Brancaleone" <i>tagliato al coltello, stagionato 24 mesi</i>	5	10
Assaggio dei tre crudi al coltello 180gr <i>crudo di Troia, crudo di Norcia e crudo del giorno</i>		15
Tagliere di salumi misti <i>selezione di delicatezze scelte dal gastronomo</i>	7	15
Misto di salumi di Troia accompagnati da <i>formaggi italiani a latte crudo e formaggi francesi</i>	9	18

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