

IL GASTRONOMO

	P	M	G
Misto Langhirano <i>selezione di culatta e coppa tradizionale di Langhirano</i>	8	15	
Misto Serrano Norcia <i>Selezione di due prosciutti</i>	8	16	
Salumi misti <i>selezione di delicatezze del gastronomo</i>	8	16	
 Il Parmigiano Reggiano “Malandrone 1477” <i>stagionature 60 e 72 mesi</i>	6	11	
 Selezione di formaggi <i>latte vaccino, ovino e caprino</i>	10	16	20
Misto di Salumi e Formaggi <i>ricercatezze del gastronomo</i>	10	16	20
Selezione di Formaggi Francesi	8	16	
Cicchetto di straciatella di Bufala di Andria <i>Con pomodori pachino</i>	5		
Cicchetto di straciatella di Bufala di Andria <i>Con bottarga di muggine</i>	6		

