

LA GASTRONOMIA E LE SUE SPECIALITÀ

	P	G
Selezione di Formaggi a Latte Crudo	7	14
Assiette di formaggi Francesi <i>Latte ovino, caprino e vaccino</i>	8	16
Ricotta di Bufala di Paestum caseificio "Masseria Lupata" <i>con sablè cacio e pepe</i>		6
Mozzarella di Bufala di Paestum 125gr Caseificio "Masseria Lupata"		8
Stracciatella di Bufala di Paestum "Masseria Lupata" <i>con Speck di Petto d'Anatra Affumicato</i>		12
Provola di Bufala di Paestum affumicata a paglia 125gr "Masseria Lupata" <i>con Salmone Scozzese "Loch Fyne" ed erba cipollina</i>		15
Selezione di Parmigiano Reggiano di Alta Montagna <i>stagionature di 48-60-72 mesi</i>		8
Prosciutto Crudo Valdobbiadene al coltello <i>stagionato 30 mesi nebulizzato al prosecco</i>	5	10
Prosciutto Crudo di San Ginesio al coltello <i>stagionato 20 mesi</i>	4	8
Tagliere di salumi misti <i>Selezione dei migliori salumi del nostro banco gastronomia</i>	7	15
Selezione mista di salumi di San Ginesio e formaggi Italiani	8	16
Selezione di salumi di Valdobbiadene e formaggi Francesi	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