



I SALUMI

ASPORTO SERVITO

AZIENDA AGRICOLA PIOLANTI - MERCATO SARACENO

PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO	.2,3	5,2
SALAME ARTIGIANALE	.3,0	6,7
GUANCIALE ARTIGIANALE	.1,7	3,8

SALUMIFICIO GIANCARLO FAGGIOLI - CESENA

PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO	.2,2	5,0
CACCIATORINI STAGIONATI	.2,0	4,7
COPPA NOSTRANA	.2,7	6,1
COPPA DEL NONNO SPEZIATA	.2,9	6,5
CICCIOLI PEPE E LIMONE	.2,9	6,5
COPPA DI TESTA	.1,6	3,7
SALAME NOSTRANO	.1,8	4,1

PROPOSTE FUORI REGIONE

BLACK ANGUS AFFUMICATO	.4,6	10,2
CAPOCOLLO DI MARTINAFRANCA	.3,8	8,5
JAMON IBERICO DE BELLOTA PATA NEGRA	12,3	27,8
JAMON SERRANO 24 MESI	.3,3	7,4
SPALLA COTTA "PATACOTTO" DI IBERICO	.3,4	7,7
PETTO D'OCA AFFUMICATO	.7,9	17,8
SPALLA COTTA ARTIGIANALE PROIBITA	.3,0	6,8
PROSCIUTTO AFFUMICATO DI MONTAGNA 24 MESI	.3,2	7,3
SALAME AL TARTUFO FRACASSA	.3,0	6,8
SALAME CASA CASON	.3,3	7,5



ASPORTO SERVITO

SALAME DEL VECCHIO JOE CASA CASON	.3,4	7,6
MORTADELLA FRANCESCHINI CON O SENZA PISTACCHI	.2,0	4,5
MORTADELLA FRANCESCHINI AL TARTUFO	.3,5	7,9
SALAME ROSA FRANCESCHINI	.2,0	7,7



ASPORTO SERVITO

I FORMAGGI

FORMAGGI DEL CASEIFICIO PASCOLI DI SAVIGNANO SUL RUBICONE

BAZZOTTO FRESCO IL MOLLE DI ROMAGNA: MUCCA	.1,4	3,3
RAVIGGIOLO DI ROMAGNA: MUCCA	.1,7	3,8
SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP: MUCCA	.1,4	3,3
RICOTTA NUVOLE DI LATTE: MUCCA	.1,3	3,0
CACIOTTA DI MUCCA CON CAGLIO VEGETALE: MUCCA	.2,0	4,5
PECORINO STAGIONATO DI ROMAGNA: PECORA	.2,6	5,8
CAPRINO FAUGLIA: CAPRA	.3,0	6,7
FOSSA SOGLIANO DOP: PECORA MUCCA	.3,9	8,9

CASEIFICIO OLIVIA - RIMINI

FORMAGGIO DI CAPRA FRESCA: CAPRA	.3,9	8,7
TOMA DI CAPRA: CAPRA	.3,9	8,7
CAPRA EROBORINATO: CAPRA	.3,9	8,7

CASEIFICIO CARPENEDO

BLU 61 AFFINATO IN RABOSO PASSITO E MIRTILLI ROSSI: MUCCA	.4,8	10,9
DOLOMITICO AFFINATO IN BIRRA DOPPIO MALTO: MUCCA	3,9	8,8
TOMA BLU ERBE, ERBORINATO BARRICATO IN BOTTI DI ROVERE: MUCCA	.3,7	8,2
BESAJO SUPERIOR, BLU AFFINATO: PECORA		



ASPORTO SERVITO

NEL MOSTO DEL PASSITO DI PANTELLERIA: MUCCA	.5,1	14,4
UBRIACO ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA: MUCCA	4,4	9,9
PERLA GRIGIA SOTTOCENERE AL TARTUFO: MUCCA	.3,5	7,9

PROPOSTE FUORI REGIONE

BASTARDO D'ALPEGGIO: MUCCA	.2,7	6,0
CASTELMAGNO DOP MUCCA CAPRA PECORA	.4,3	9,7
FONTINA D'AOSTA: MUCCA	.3,4	7,6
BACIO DI CAPRA CAPRA	.3,4	7,7
BLU DEL MONCENISIO: MUCCA	.3,5	8,0
ROBIOLA TRE LATTI: MUCCA CAPRA PECORA	.2,7	6,0
CACIOTTONA DI CAPRA AL TIMO: CAPRA	.3,9	8,7
GRATIN BLEU CASEIFICIO PIER LUIGI ROSSO: MUCCA	.2,2	4,9
KINARA OTTAVIO AFFINATO IN BIRRA SCURA: MUCCA	.3,2	7,2
KINARA LOU BERGIER: MUCCA	.2,2	5,0
LA VIA LATTEA BACIOLATTE: CAPRA	.3,9	8,7
MONTEBORE TERRE DEL GIAROLO, PRESIDIO SLOW FOOD MUCCA CAPRA PECORA	.3,8	8,5
PECORINO DI BRINATA: PECORA	.2,5	5,5
PECORINO DI PIENZA ROSSO CASEIFICIO CUGUSI: PECORA	3,0	6,7



I FORMAGGI FRANCESI

ASPORTO SERVITO

BRILLAT SAVARIN: MUCCA	.3,8	8,7
REBLOCHON DE SAVOIE: MUCCA	.3,7	8,5
ROQUEFORT AOC CASSE NOIRE: PECORA	.4,8	10,8

AL PEZZO

CAMEMBERT AOP LA PETITE		
NORMANDE 250 GR MUCCA		10
22 CHABLIS CHALANCEY 200 GR MUCCA		10
23		
EPOISSES AOC BERTHAUT 250 GR MUCCA	18	40
PICO' AFFINÉ 125 GR CAPRA	7	15