

Salumi

Von besten kleinen Produzenten

pro Sorte **11.50**

SALUMI DI MORA ROMAGNOLA Azienda Agricola Zavoli (presido slow food)

Mortadella custodita in cera d'api Mortadella in Bienenwachs gereift

Salsiccia stagionata gereifte Salsiccia

Salame nel gentile milde Salami

Salame stagionato in cera d'api Salami in Bienenwachs gereift

SALUMI BIOLOGICO TOSCANESE DI SUINO CINTA SENESE DOP

Spezialitäten vom BIO-Cinta Senese Schwein von Savigni Macelleria Artigianale, Toscana

Finocchiona IGP formato piccolo Schlanke Bio-Fenchelsalami

Salsiccia passita Frische weiche dünne Salami

Salame di cinghiale Wildschweinsalami

Coppa di testa Presssack

SALUMI MARTINA FRANCA, ANTICA TRADIZIONE Spezialitäten aus Puglia

Capocollo di Martina Franca Coppa

Pagnottella in crusca Salami in würziger Kruste

Salame piccante Scharfe Salami

SALUMI DI SUINO NERO DEI MONTI NEBRODI Spezialitäten vom Schwarzschwein aus den Nebrodi Bergen von der Macelleria agricola Costanzo, Sicilia.

Salame di nero dei nebroidi Klassische Salami vom Schwarzschwein

Salsiccia stagionata di suino nero gereifte Schwarzschwein-Salsiccia

Coppa di nero Coppa vom Schwarzschwein

Pancetta di suino nero tesa Speck vom Schwarzschwein

Lardo di nero Nebrodi Rückenspeck, in Meersalz und Kräutern gereift

VON DIVERSEN TOP PRODUZENTEN

Mortadella Spezialität aus Bologna. IGP

Mortadella piccante Spezialität aus den Abruzzen

Prosciutto crudo Rohschinken nach Markt und immer gut gereift. IGP

Porchetta Hausgemachter kalter Spanferkelbraten

Bresaola Luftgetrocknetes Rindfleisch aus dem Veltlin. IGP

Finocchiona Dicke grosse Fenchelsalami aus der Toscana

Buristo Würzige Blutwurst aus der Toskana

Formaggi

pro Sorte **9.50**

Taleggio DOP Der erste Rohmilchtaleggio, aus Peghera di Taleggio

Testun al Barolo piemontesischer (Kuh- und Schafsmilch) im Barolotraubentrester

Capriccio tre latti Weichkäse aus dem Piemont (Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch)

Gorgonzola Novara DOP

Parmigiano Reggiano Vacche Rosse ausschliesslich aus der Milch der alten Rasse "Rossa Parmigiana"

Bianco Sottobosco Trockener pikanter Kuh- und Ziegenmilchkäse mit Trüffel

Castelmagno Trockener sehr aromatischer Kuhmilchkäse mit Trüffelhonig

Pecorino Schafskäse, je nach Markt. Sardo, Romano, Siciliano, Toscano. DOP

Nababbo di Capra aussergewöhnlich geschmackreicher Ziegenmilchtaleggio

Robiola Weichkäse aus dem Piemont (Kuh- und Schafsmilch)

Fragen Sie unseren Salumiere nach weiteren Spezialitäten.

Misto salumi **19.50**

Misto 4 formaggi **19.50**

Misto 2 formaggi **14.50**

SUPERMISTO ITALIA Salumi, Formaggi, Agrodolci & Oliven **27.50**