



LA CORTE

b r a s s e r i e

SELEZIONE DI SALUMI:

- PROSCIUTTO CRUDO IGP DI NORCIA AGLI AROMI
- PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE
- SALAME DI SUINO NERO DEI NEBRODI
- LARDO ALLA BRACE ALLE VINACCE
- MORTADELLA DI CINGHIALE AL TARTUFO

➔ **SERVITI CON VERDURE IN AGRODOLCE**

SELEZIONE DI FORMAGGI:

➔ **I NOSTRI FORMAGGI PROVENGONO DA PRODUTTORI ARTIGIANALI**

➔ I TENERI:

- BURRATA PUGLIESE
- MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA
- RICOTTA FRESCA DI BUFALA
- PROVOLA DEI NEBRODI
- CACIOTTA ALLE OLIVE
- CACIOTTA AL POMODORO

➔ GLI STAGIONATI:

- UBRIACO VENETO AFFINATO NELLE VINACCE DI AMARONE
- TUMA PERSA
- MAIORCHINO
- RASCHERA DOP PIEMONTE

➔ I COTTI:

- TOMINO PIEMONTESE
- CACIOCAVALLO IN FOGLIA DI LIMONE
- MOZZARELLINE CON BACON
- FONDATA

➔ **SERVITI CON:**

- ➔ **CONFETTURA DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA**
- ➔ **CONFETTURA DI POMODORINI DATTERINI**
- ➔ **CONFETTURA AL PEPERONCINO**
- ➔ **MIELE**

➔ **I SALUMI ED I FORMAGGI SONO ACCOMPAGNATI DA PIADINA, GNOCCO FRITTO, FOCACCIA, CROSTINI DI CECI, RIGOROSAMENTE FATTI IN CASA E SERVITI CALDI.**