

I NOSTRI PLATEAUX



Selezione di SALUMI per i vini Bianchi

Soppressa Veneta di maiali bradi

Coppa umbra da Maiali Bradi

Culaccia di Zibello

Ciauscolo della Valnerina

Selezione di SALUMI per i vini Rossi

Filettuccio al barolo

Salsiccia maiali umbri allo stato brado

Capocollo Valnerina

Capocollo Valnerina

I NOSTRI PLATEAUX



Selezione FORMAGGI per i vini Bianchi

Robiola ai tre latti - 50% capra 50% pec.vacc.-Piemonte

Rosso di langhe (crosta lavata) - 50% pec. 50% vacc.

Pan di Pan (Crosta fiorita) - 100% latte vaccino

Roccolo Val Taleggio - 100% vacc. - stagionato su assi di legno

Selezione FORMAGGI per vini Rossi

Campa...Vallo - pasta filata - stagionato 2 anni - 6 mesi in botti di rovere

Pecorino del Monte Amiata affinato in botte con foglie di noci

Monteveronese - media stagionatura - 100% vacc

Grananglona (pasta cotta) - 100% pec. - Sardegna