L'OLFATTO
I 5 SENSI DI SIMONE

ALTEA 4x4 FORMAGGI — €13,00
Fiordilatte S.L.
Dopo Cottura: : Stracciata S.L., Pecorino Romano Pinna Nera oltre 30 Mesi, Parmigiano Reggiano di Montagna 30 mesi e Basilico Fresco.

ERICA UNA SIGNORA, "CAPRICCIOSA" — €15,00
Pomodoro S. Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino DOP, Olive Taggiasche, Funghi Porcini Trifolati.
Dopo Cottura: Stracciata S.L., Prosciutto di Bassiano, Carciofino arrostito e Basilico.
(Si prega di Fare attenzione alle olive denocciolate a mano.)

NEW MELISSA — €15,00
Crema di Rapa rossa , Scarola Invernale , Datterino Giallo, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP
Dopo Cottura: Tarallo Sbriciolato e Basilico.

NEW PETUNIA "DIAVOLA" — €15,00
Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Fior di Latte
Dopo Cottura: Stracciata S.L., Ventricina del Vastese Piccante, Basilico Fresco e Olio EVO .

ANEMONE "AMATRICIANA" — €15,00
Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP , Fior di Latte S.L., Guanciale di maiale Nero.
Dopo Cottura: Pecorino romano Pinna nera oltre 30 mesi, pepe nero e Basilico.

NEW VIOLA — €18,00
Crema di Rapa rossa, Bocconcino di Fiordilatte S.L., Patate,
Dopo Cottura: Salmone Affumicato Norvegese Stracciata di Andria S.L., Stick di Patate del Fucino IGP aromatizzate alla paprika Affumicata e Basilico.

NEW GELSOMINA INTENSI PROFUMI — €20,00
Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP,
Dopo Cottura: Acciughe di Cetara, Origano, Pecorino Romano 30 Mesi, Gocce d'olio EVO aromatizzato al Peperoncino, Rhum Brugal 1888 Gran Riserva Vaporizzato.

Olio Extra Vergine abbinato: **Barone olio evo dop Cilento**
Azienda Agricola Vitivinicola Barone
Un blend di Pisciottana, Rotondella, Ogliarola, Frantoio, Salella e Leccino,
dal gusto tenue e delicato di oliva fresca, fondamentalmente dolce con appena percettibili note vivaci di amaro e piccante.