

SCHARFE PLATTE



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

3 fette Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9

3 fette Prosciutto di Cinghiale (Wildschweinschinken) - 2E9

3 fette Salame di Cervo (Hirschsalami) - 2F9

q.b. Fegatella - EB7

q.b. Olive Itrana „alla siciliana“ (Itrana-Oliven auf sizilianische Art) - UH1X

q.b. Salsafichi - TC7

Zutaten

n.B. Pecorino-Käse mit Chili

2 Brotcroûtons