

# al massimo caffè · museo



## Menù Salumi e Formaggi

*Gli inconfondibili sapori del passato del nostro territorio, le eccellenze di salumi e formaggi, prodotti da una storica famiglia di norcini nel rispetto delle antiche tradizioni!*



### SALAME AROMATIZZATO AL TARTUFO SCARZONE

*L'accurata selezione delle carni unita all'aggiunta di spezie e ingredienti naturali, dosati sapientemente dai Mastri norcini Renzini*

### CAPOCOLLO STAGIONATO

*Il capocollo stagionato confezionato manualmente, prodotto con marinatura a secco in vasca e concia con aromi naturali*

### PROSCIUTTO STAGIONATO AL PEPE ROSA

*Il prosciutto di Norcia IGP, stagionato 18 mesi a 1000 metri di altitudine, sulle cime dei Monti Sibillini di Norcia. La stagionatura trova qui il clima ideale per dare spessore e dolcezza a questo prosciutto dal sapore inconfondibile.*

### CACIOTTA DI PECORA

*Formaggio fresco ottenuto da latte di pecora pastorizzato. La pasta è morbida poiché poco cotta, dal sapore dolce. La lavorazione avviene in modo artigianale, seguendo la secolare ricetta dei pastori delle nostre montagne.*

