

ENOGASTRONOMIA DI QUALITÀ

AI SOCI DEL CRAL REGIONE  
PUGLIA RISERVATO  
**10%  
SCONTO**



**MASTERJAMES**

ENJOY YOUR LIFE



CONSEGNA A DOMICILIO 393 955 0828

## Ordine minimo 6 bottiglie. Anche 6 bottiglie differenti

1



**Guardiani-Farchione  
Colline Pescaresi IGT 13,00%  
Passerina 100%.**

Colore giallo paglierino lievemente dorato.  
Al naso è ricco di note fruttate e floreali, tipiche di questo vino.  
Al palato è molto elegante, di buona persistenza, equilibrato. Perfetto da abbinare a piatti di pesce.  
**12,00**



**Guardiani-Farchione  
Pecorino superiore IGT 13,00%  
Pecorino DOC in purezza.**

Giallo paglierino intenso e riflessi dorati con aromaticità molto complessa. Sfoggia la delicata rosa tea e la pesca bianca mentre, gli agrumi, lasciano il passo a note sottili di anice e salvia. Piacevole il finale, fresco e lievemente balsamico, con ritorni di erbe officinali e rosmarino.  
**15,00**

3



**Guardiani-Farchione  
Abruzzo DOC 13,00%  
Pecorino 100%.**

Colore giallo paglierino brillante. Al naso ha profumi di frutta fresca con delicati sentori di erbe balsamiche dove spicca l'eucalipto.  
Al palato è molto consistente, fine, con una piacevole scia di mandorla. Ottimo per antipasti.  
**11,00**

4



**Cantina Ruvo di Puglia  
Le Matine IGP 12,00%  
Fiano in purezza.**

Colore giallo paglierino luminoso e cristallino.  
L'impatto olfattivo è intenso e complesso. Tiglio, mela, erbe aromatiche mediterranee e nocciola tostata si susseguono riconoscibili. Il gusto fresco e sapido è equilibrato da succoso nettare alcolico. Note fruttate nel finale.  
**7,80**



**Fernway Marlborough 12,50%  
Sauvignon Blanc in purezza.**

Giallo paglierino con brillante iridescenza verdognola.  
Profumi eccellenti di agrumi verdi, frutta bianca verde, anice, foglia di pomodoro, erbe fresche, litchi, finocchio e gran finale di agrumi. Profumi e gusto appaganti.  
Vino bianco straordinario della Nuova Zelanda!  
**14,00**

6



**Cantina Ruvo di Puglia  
Bellagriffi IGP 12,50%  
Moscatoello secco 100%.**

Giallo paglierino intenso e riflessi dorati con aromaticità molto complessa. Sfoggia la delicata rosa tea e la pesca bianca mentre, gli agrumi, lasciano il passo a note sottili di anice e salvia. Piacevole il finale, fresco e lievemente balsamico, con ritorni di erbe officinali e rosmarino.  
**7,50**

7



**Forchir - Soresere DOC 12,50%  
Sauvignon Blanc 100%.**

Vino dal colore giallo chiaro con note verdognole.  
Il profumo è fresco e ricorda la frutta esotica, il melone e i fiori di acacia.  
Al palato è fresco, asciutto, molto aromatico, erbaceo, piacevolmente balsamico.  
**7,50**



**Los Pagos - Cile - 12,50%  
Chardonnay in purezza.**

Vino cileno dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini.  
Al naso si presenta delicato ma tropicale, con tipiche note fruttate che ricordano l'ananas, il ribes e gli agrumi. All'assaggio è pieno, asciutto, particolarmente sapido, molto caratteristico.  
**7,50**

9



**Mastroberardino  
Fiano di Avellino DOCG 13,00%  
Fiano in purezza.**

Colore giallo paglierino luminoso. Aromi freschi e delicati di frutta matura, mandorla, nocciola e fiori bianchi appassiti.  
Gusto leggero, sottile e rinfrescante con un retrogusto piacevolmente floreale. Ottimo con formaggi di bufala e frutti di mare.  
**11,90**

## Ordine minimo 6 bottiglie. Anche 6 bottiglie differenti

10



**Pellegrino - Terre Siciliane Gibelè IGT 12,50% Zibibbo secco in purezza.**  
Giallo paglierino. Si apre al naso lasciando percepire intensi sentori di gelsomino e di lavanda con rimandi a mela verde e cedro. Il palato è insieme secco e fresco, si protende in una lunga persistenza. Ideale da abbinare crudo di pesce o crostacei.  
**11,80**

13



**Cà Maiol Lugana DOP 12,50% Trebbiano di Lugana 100%.**  
Colore giallo intenso con riflessi verdognoli. Profumi di mela verde, lime, mandorla bianca. Gusto delicato, sapido e fresco, con note di mandorla e mela. Finale decisamente minerale. Ottimo con i crostacei e frutti di mare, anche a risotti, pesci bolliti un poco grassi.  
**12,30**

16



**Mesa - Sardegna Giuncu DOC 13,50% Vermentino 100%.**  
Giallo paglierino brillante. Al naso intensi aromi pesca, mango, note floreali di gelsomino, sentori agrumati di scorza d'arancia. In bocca è scattante, equilibrato e avvolgente, con una bella freschezza, a tratti sapida. Di grande piacevolezza.  
**13,50**

11



**Mastroberardino Greco di tufo DOCG 12,50% Greco 100%.**  
Giallo paglierino. Al naso esprime sentori fruttati di albicocca, pesca, cedro, mandorla amara impreziositi da leggere sfumature di salvia. Al palato è fresco, minerale, fruttato, di ottimo equilibrio e di buona persistenza.  
**11,90**

14



**Planeta Alastro Sicilia DOC Grecanico, gillo, sauvignon.**  
Giallo paglierino. Profumo decisamente intenso e aromatico, floreale, di cedro, pesca e frutti tropicali. Vibrante, con note di salvia, gelsomino, lavanda, accenti freschi di mela e cedro. Vino intenso, di medio corpo, ha una bella acidità, sapidità e ottima persistenza aromatica.  
**11,90**

17



**St. Michael - Eppan Gewurztraminer DOC 14,00% Traminer aromatico 100%.**  
Giallo paglierino lucido. Al naso è tipicamente aromatico, con note di rosa, cannella, frutta esotica, chiodi di garofano, litchi. Fresco e scorrevole, rende la beva un gesto quasi automatico. Vino armonico e gustoso. Assolutamente da provare.  
**14,50**

12



**Vigneti delle Dolomiti IGT Pfefferer 12,50% Moscato giallo 100%.**  
Giallo paglierino, al naso esprime belle note di pesca, mela, pera, mango, cannella. Una traccia aromatica impreziosita da note erbacee apre ad un assaggio lungo ed avvolgente, piacevolmente fresco. Ottima la chiusura, su note agrumate.  
**12,90**

15



**Donnafugata 2018 Chiaranà DOC 12,50% Chardonnay.**  
Giallo paglierino. Bouquet intenso di mela gialla, pera, nocciola e fieno. Gusto strutturato. Affina 8 mesi sul feccino nobile, parte in rovesi (65%; barrique di primo e secondo passaggio) e parte in piccole vasche di cemento (35%); infine in bottiglia per almeno 12 mesi.  
**27,90**

18



**Suavi Frizzante 11,00% Verdeca frizzante in purezza.**  
Colore giallo paglierino impalpabile. Aromi sottili di frutta fresca, mela verde e delicati fiori bianchi. Gradevole brio al gusto e freschezza agrumata delineano i tratti di questo piacevole vino con una bollicina briosa.  
**6,20**

19



**Cantinetta Torleanzi DOP  
Spumante Extra Dry 12%  
Glera Prosecco**

Giallo paglierino vivace. Aroma di grande ampiezza, intensità ed equilibrio, con fresche note aromatiche che ricordano la mela gialla, la pesca e la crosta di pane. Gusto intenso nei sapori di frutta, di consistente ampiezza, morbido e fresco.  
**8,00**

20



**Cantinetta Torleanzi  
Spumante Extra Dry 12%  
Glera Metodo Charmat DOP**

Colore rosa brillante con riflessi porpora, perlage fine, elegante e persistente. Aroma fruttato con note intense e delicate di frutti di bosco e sentori di rosa. Gusto pieno, sapido e rotondo con finale gradevolmente fruttato.  
**7,60**

21



**Cantinetta Torleanzi  
Spumante Extra Dry 12%  
Glera Cuvée DOP**

Giallo paglierino intenso. Profumo ricco di frutta bianca, fiori di bosco e crosta di pane. Gusto intenso con ritorno olfattivo di mela e pesca bianca. Perlage elegante, fine e persistente. Spuma croccante e lievemente briosa.  
**7,60**

22



**Cryfus Bianco Extra Dry 11,5%  
Bombino Bianco in purezza.**

Brillano nel calice riflessi oro verde. Il suo perlage muove brioso profumi di fiori bianchi e pesca nettarina. Al gusto è fresco, invitante e restituisce aromi fruttati in perfetto equilibrio con la misurata morbidezza.  
**8,00**

23



**Cryfus Rosato Extra Dry 11,5%  
Rosato da Bombino Nero in purezza.**

Luminosi petali di rosa velano il bicchiere. La vivace effervescenza rimanda profumate fragoline di bosco, lampone e melagrana. Allegra la struttura e ricca la freschezza. Chiude su un delizioso finale di confetto alla mandorla.  
**8,00**

24



**Cryfus Easy Dolce IGP 7%  
Moscato dolce in purezza.**

Paglierino brillante, profumate perle trasparenti concedono al calice aromi di fiori gialli, mimose e pesche sciroppate su un fondo di erbe aromatiche e acqua di rose. Cremoso e dolce, chiude su note agrumate.  
**8,00**

25



**Il Poggiarello  
Gutturino spago DOC - 12,5%  
Croatina e Barbera**

Vino rosso frizzante. Colore rosso rubino brillante molto profondo. Profumo ampio e fragrante, con note di frutti di bosco e ribes. Sapore consistente, fresco e fruttato di ciliegia e lampone. Persistente. Ottimo anche come aperitivo.  
**9,50**

26



**Ceci 1938  
Otello Lambrusco - 11,5%  
Lambrusco maestri 100%**

Rosso porpora intenso con spuma generosa. Profumo ricco, fruttato e floreale, con note di piccoli frutti rossi, more, ciliegia, lampone e rose rosse. Gusto abboccato, morbido, caldo, cremoso e vivace, di buona sapidità e freschezza.  
**8,90**

27



**Il Pozzo - Sanguè di Giuda DOC  
Vino frizzante amabile 7%  
Croatina, Uva rara e Barbera**

Colore rosso porpora acceso con una bella schiuma cremosa, spessa e persistente. Al naso note vinoso fragranti e sentori di fragoline di bosco, di frutta rossa matura, di confettura di mirtilli e di amarene. In bocca è amabile.  
**7,00**

## Ordine minimo 6 bottiglie. Anche 6 bottiglie differenti

28



**Cantina Ruvo di Puglia  
Augustale Rosé DOCG 12,00%  
Rosato da Bombino Nero.**

Colore cerasuolo, intenso e luminoso. Un cesto colmo di fragoline di bosco, melograni e gerani regala un sorso di frutta rossa fresca e croccante.

Succo di ciliegia e una delicata nota minerale in chiusura. Vino ampio e di grande spessore.

**8,20**

29



**Cantinetta Torleanzi  
Rosato Salento IGP 13,00%  
Negroamaro rosé in purezza.**

Colore buccia di cipolla ambrata. Ha piacevoli sentori di melograno maturo e pesca bianca sia all'olfatto che al gusto che è decisamente fruttato e morbido. Fresco, assai beverino, con note lievemente ammandorlate nel finale.

**7,50**

30



**Cantina Ruvo di Puglia  
Bombino nero DOP 12,00%  
Rosato da Bombino nero.**

Colore luminoso e intenso. Un ventaglio odoroso ampio e variegato di melograno, gelso rosso e di freschi frutti di bosco, all'olfatto e al gusto.

Rilevante e vitale la freschezza mentre persiste, nel finale, una sottile e piacevole nota sapida.

**7,50**

31



**Guardiani Farchione 13,00%  
Cerasuolo DOC.**

Montepulciano rosato intenso. Profumo lieve e delicato di ciliegia rossa croccante.

Al palato è avvolgente con gradevoli sensazioni fruttate molto fresche.

Una gustosa scia minerale nel finale lascerà la bocca piacevolmente fresca.

**10,00**

32



**Produttori di Manduria  
Aka DOP 12,00%  
Primitivo Salento IGT.**

Rosa corallo intenso, brillante e luminoso. Ricco al naso, con note intense di ciliegie fresche, melagrana, mela rossa, fragoline di bosco e lampone, arricchite da piacevoli sbuffi minerali. Succoso e fresco al palato, ben strutturato, sapido, finale lungo.

**7,90**

33



**Guardiani Farchione 13,00%  
Mille Papaveri Rossi IGT  
Montepulciano.**

Colore rosso porpora intenso. Profumo lieve e delicato di piccoli frutti rossi. Al palato è molto gustoso, con note fruttate fresche ed intense. Tannino morbidissimo.

Si presta molto ad essere bevuto freddo come un rosato a 10-12°.

Sorprendente!

**12,00**

34



**Cantina Ruvo di Puglia  
Sqaurocchio IGP 14,50%  
Nero di Troia in purezza da appassimento su pianta.**

Colore rosso rubino cupo e concentrato. Il ventaglio olfattivo, ampio e complesso spazia da frutta rossa matura a confettura, da rosa rossa a viola appassita. Gusto molto piacevole, rotondo, intenso, con nobili tannini.

**8,50**

35



**Cantinetta Torleanzi  
Salento IGP 13,00%  
Susumaniello in purezza.**

Colore rubino con riflessi granata e unghia lievemente violacea. Profumo intenso, delicato con sentori di ciliegia nera, caffè e foglia di tabacco.

Gusto rotondo ed armonioso, fragrante, complesso e piacevolmente speziato.

**7,50**

36



**Candio  
Cappello di Prete IGT 14,00%  
Negroamaro in purezza.**

Rosso rubino intenso. Aroma ricco, molto equilibrato e speziato. Sentori di liquirizia con sfumature balsamiche. Di buona struttura, sapore pieno, rotondo, armonico con un finale di frutta secca. Buona la persistenza dei tannini.

**12,80**

37



**Cantina Ruvo di Puglia  
Le Carrare IGP 14,00%  
Primitivo in purezza.**

Colore rosso profondo e impenetrabile. Bouquet profondo di prugna e ciliegie sotto spumato, marmellata di mirtili, a cui si aggiungono note speziate e inconfondibili profumi di macchia mediterranea. Al palato è strutturato, caldo, giustamente tannico, morbido e ben modulato. Ricco il sorso.

**8,50**

40



**Guardiani Farchione 13,00%  
Corso XX Settembre DOC  
Montepulciano 100%.**

Rosso rubino intenso. Profumo delicatamente vinoso con un ricco bouquet di frutta rossa matura. Sapore asciutto, vigoroso, leggermente tannico. Invecchia per 3 almeno anni in acciaio e in bottiglia. Ottimo con carni rosse.

**12,00**

43



**Masi - Amarone classico 2016  
Costasera DOCG 15,00%  
Corvina, Rondinella, Molinara.**

Da appassimento sui graticci. Rosso rubino molto intenso. Al naso frutta cotta, prugna e ciliegia matura. Al gusto sentori fruttati con evidenti note di cacao, caffè, cioccolato, uva passa. Può invecchiare per oltre 30 anni. Estremamente equilibrato.

**37,50**

38



**Cantina Ruvo di Puglia  
Augustale DOCG 14,00%  
Nero di Troia riserva 100%.**

Top di gamma. Rosso rubino profondo con intensità olfattiva senza pari. Frutta sotto spumato e boero, chiodi di garofano, cannella, china, mentolo e tabacco. La trama vellutata del tannino bilancia l'intensa freschezza, passe-partout per una lunga vita in bottiglia. Chiude su note balsamiche e tostate.

**14,80**

41



**Cantina Ruvo di Puglia  
Nero di Troia IGP 13,00%  
Nero di Troia in purezza.**

Rosso rubino lucido. Ciliegie e amarene spiccano al naso. Il tannino levigato e la decisa freschezza interpretano bene l'equilibrio e il carattere intenso di questo vino che finisce lungo e persistente, su note delicatamente balsamiche.

**7,50**

44



**Cantina di Negrar Valpolicella  
Ripasso Classico DOC 13,50%  
Corvina, Rondinella, Molinara.**

Rosso rubino carico. Profumo complesso di frutta rossa, vinoso e speziato. Sapore armonico, pieno e vellutato, con giusto equilibrio tra tannini e consistenza acida. Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne rossa, sia alla brace sia brasati.

**12,50**

39



**Cantinetta Torleanzi  
Salento IGP 13,50%  
Negroamaro rubino in purezza.**

Colore rosso rubino intenso con riflessi granata. Profumo intenso, con gradevoli sentori di ciliegia matura, caffè e foglie di tabacco. Sapore assolutamente armonioso, fragrante, complesso, delicatamente speziato, con una sensibile e delicata scia di mandorla.

**7,50**

42



**Di Majo Norante - Contado  
Riserva Molise DOC 14,00%  
Aglianico in purezza.**

Rubino netto, compatto. Profumo fine, con sensazioni di pepe verde e coriandolo. Note di sottobosco, legni bagnati, foglie di tabacco e cacao amaro. Elegante, pieno, con finale lungo di china e rabarbaro. Invecchia per 3 anni di cui 1 in barrique.

**13,50**

45



**Castello di Neive 2017  
Barbaresco DOCG 14,50%  
Nebbiolo in purezza.**

Ha un bel colore granato brillante. Il naso profuma di frutta del sottobosco, viola appassita, spezie e aromi biois. All'assaggio è di corpo, fresco, rotondo, con un'ottima trama tannica. Invecchia un anno in barrique francesi e 4 in bottiglia.

**35,00**

46



**Guardiani Farchione 14,00%  
Tenuta del Ceppete 74 DOC  
Montepulciano in purezza.**

Colore rosso rubino intenso. Al naso un bouquet fruttato di mirtillo, lampone e prugna matura. Gusto pieno, vigoroso di grande carattere. Lunga, con un tannino morbido e levigato. Invecchia per almeno 4 anni barrique di rovere di Slavonia e in bottiglia. Ottimo con l'agnello, formaggi stagionati, brasati, legumi.

**18,00**

47



**Cantine Polvanera  
Primitivo 14 DOC 14,00%  
Primitivo 100%.**

Colore rosso rubino, con intensi riflessi granati. Al naso si apre con avvolgenti profumi di prugna, ciliegia e susina matura, arricchiti da note di timo, tabacco e liquirizia. Al palato risulta pieno ed equilibrato, con tannini morbidi. Affina per 24 mesi in acciaio e per altri 12 mesi in bottiglia. Intrigante.

**13,50**

48



**Cecchi - La Campana 2011  
Sagrantino DOCG 14,00%  
Montefalco Sagrantino 100%.**

Rosso rubino scuro ed impene-trabile. Al naso esprime note intense di frutta rossa in confettura, more, ciliegie, ribes e prugne. Una traccia di tabacco, di liquirizia e di cuoio apre ad un assaggio armonico, vellutato, decisamente tannico e di gran corpo. Matura per minimo 16 mesi in barrique e 8 in bottiglia.

**12,50**

49



**Firiuto Etna Rosso  
Le Sabbie dell'Etna DOC  
Nerello Mascalese.**

Rubino brillante con sfumature violacee. Al naso minerale ed eleganti profumi fruttati di ribes nero, mirtillo, prugna, ciliegia nera, arricchiti da sentori speziati come il pepe e la liquirizia. Equilibrato, con tannini morbidi e un finale di piacevole persistenza.

**13,90**

50



**Cantina Due Palme  
Serre IGP 13,50%  
Susumaniello in purezza.**

Colore rosso rubino, e riflesso bluastro. Al naso frutta matura, sotto spirito o in confettura. In bocca è di ottimo corpo, ampio, con un sorso appagante, caratterizzato da calore e morbidezza. Invecchia per 6 mesi barrique di rovere francese.

**11,90**

51



**Castello di Neive 2020  
Dolcetto DOC 13,50%  
Dolcetto in purezza.**

Rosso rubino intenso con lievi riflessi porpora. Il naso è ricco di sentori freschi e vinosi, dove la frutta rossa si lega a lievi nuances balsamiche. In bocca è strutturato, caldo, con un tannino ben levigato; finale sapido e balsamico.

**14,90**

52



**Mastroberardino 2016  
Radici Taurasi DOCG 14,00%  
Aglianico in purezza.**

Rosso rubino carico. Bouquet ampio, complesso, intenso, con sentori marcati di ciliegia, viola, piccoli frutti rossi, speziato. Al palato è avvolgente, elegante con aroma di prugna, ciliegia nera, fragole e intense sensazioni speziate. Affina minimo 2 anni in legno e altri 2 anni in bottiglia.

**31,90**

53



**Produttori di Manduria  
Madrigale DOCG 15,00%  
Primitivo dolce naturale '19**

Si presenta color rosso intenso dai riflessi porpora. Al naso aromi di marasca, frutta rossa matura, confettura di frutti di bosco a bacca scura, note speziate, tostate e di erbe. Al palato è caldo e armonioso, ricco, con morbidi aromi fruttati e un tannino setoso. Vino decisamente equilibrato.

**15,50**

54



**Viña 25 - Spagna  
Jerez Pedro Ximenez 17%  
Palomino fino.**

Eccellente vino liquoroso spagnolo ottenuto con il metodo Soleras. Di colore bruno, ha un olfatto prorompente di fichi secchi, datteri, prugna molto matura, cioccolata, torrone. Il gusto è strabiliante, denso, cremoso, è improbabile da dimenticare.

**20,00**

## Eccellenze gastronomiche



**NON SI LAVA**

**Cardoncello del Benessere** - Castelluccio  
Fungo lucano completamente privo di terreno, di conservanti, di concimi e fitofarmaci - Asciutto - Croccante - **Già pulito** - Pronto da cucinare - Prodotto Sano e igienico - Non perde acqua in cottura (Cuocere max 10/12 minuti)  
**2 Kg euro 25,00 - 1 Kg euro 13,00**



**FRESCA**

**Salsiccia fresca di Norcia** - Lanza  
Prodotto dal maiale arricchito con vari ingredienti secondo le tradizioni tipiche locali. Per la sua preparazione vengono impiegati tagli di carne nobile quali rifilature di prosciutto, filetto, aggiunti a spalla e lardo. Viene aromatizzata con, pepe, aglio e altre spezie seguendo, appunto, le locali tradizioni. Lanza, pregiata Norcineria, insacca le salsicce in budelli naturali lasciandole riposare, per almeno 24 ore. Sottovuoto.  
**Confezione da +/- 400 gr - 10,00 euro**  
**Confezione da +/- 800 gr - 19,00 euro**



**Capocollo di maiale nero** - Fattibene  
Prodotto solo con carne Italiana, certificazione di filiera garantita. È ricavato dalla parte del collo di maiale. Salato e condito con pepe, spezie e aromi, resta in salamoia per circa 12 giorni. Viene lavato con vincolato, insaccato in un budello naturale, affumicato con legno di ulivo, riposto ad asciugare per circa otto giorni e, infine, messo a stagionare per altri 60 giorni circa. Confezione sottovuoto.  
**Non contiene nitriti, nitrati, coloranti.**  
**Tranci da +/- 700 gr - 20,00 euro**



**Salsiccia dolce di maiale nero** - Fattibene  
Si ricava dalla spalla e dalla rifilatura del prosciutto. La carne tritata, condita e impastata con sale, spezie e aromi viene fatta riposare per circa 12 ore e poi insaccata in budella naturali. Le salsicce ricavate vengono messe ad asciugare per 7 giorni e successivamente a stagionare per altri 18/20 giorni. Confezione sottovuoto.  
**Non contiene conservanti, nitriti, nitrati, coloranti.**  
**Tranci da +/- 600 gr - circa 12,00 euro**



**Salame di cervo** - Simonini  
È una bontà per tutti gli amanti della selvaggina. Il forte aroma selvatico della carne di cervo viene esaltato attraverso la delicata affumicatura e la parte di carne di maiale lo rende assai succulento. Per questa specialità di selvaggina viene utilizzata solamente carne di alta qualità, alla quale si aggiunge una minima parte di aromi per preservarne la naturalezza e il gusto.  
**1 trancio da circa 350 gr - 9,50 euro**



**Chiacionata** - La Fornarina  
Splendido dolce della tradizione contadina di Palo del Colle a base di fichi secchi pugliesi fatti macerare nel rum ed amalgamati con puro cioccolato, mandorle pugliesi, nocciolo, panna e pasta di cacao.  
Qualità superiore.  
**Panetto da +/- 275gr - 11,00 euro pz**



## Eccellenze gastronomiche



**Spaccatella Murgiana** - Paradiso  
Formaggio vaccino da animali al pascolo, prodotto con caglio naturale. Profumi dimenticati - Qualità Eccellente  
Tranci da +/- 1100 gr - **circa 18,50 euro**  
Intera +/- 2200 gr - **circa 35,00 euro**



**Cuor d'Or muffedo** - Argiolas  
Formaggio pecorino sardo a pasta bianca, morbida tendente al cremoso, dal gusto delicato. Maturando il si ricopre di una soffice muffa bianca in crosta esaltandone gli aromi. Prodotto senza conservanti. Crosta edibile. Superlativo!  
Confezione da +/- 600 gr - **14,50 euro**



**Foglie d'Ulivo** - Val d'Apsa  
Formaggio di pecora stagionato, affinato in giare con foglie d'ulivo. Crosta segnata dalle frache, pasta avorio con fine occhiatura, profumo delicato con sentori di ulivo, sapore dolce e gradevole. Abbinato al miele o alla frutta secca ne esalta il gusto.  
Tranci da +/- 700 gr - **circa 14,50 euro**  
Intero +/- 1400 gr - **circa 26,50 euro**



**Caciotta di Pecora** - Agricola Sabino  
E' un formaggio lucano fatto con latte intero di pecora e fermenti lattici vivi. Ha una breve stagionatura ed un sapore dolce e aromatico. Gusto gradevolmente intenso e cremoso. Ottimo!  
Tranci da +/- 500 gr - **circa 10,00 euro**  
Tranci da +/- 1000 gr - **circa 18,00 euro**  
Intero da +/- 2000 gr - **circa 35,00 euro**



**Caciotta di Capra** - Agricola Sabino  
Formaggio lucano fatto con latte intero di capra e fermenti lattici vivi. Breve stagionatura, sapore leggermente acidulo, odore simile a quello dello yogurt.  
Tranci da +/- 500 gr - **circa 12,00 euro**  
Tranci da +/- 1000 gr - **circa 22,00 euro**  
Intero da +/- 2000 gr - **circa 40,00 euro**



**Sbirro** - Botalla  
Formaggio prodotto con la Birra Mena-brea e latte Piemontese proveniente da allevamenti selezionati. Viene affinato nelle cantine di stagionatura su assi di abete per 90 giorni. Profumo intenso e persistente. Qualità Eccellente.  
Tranci da +/- 500 gr - **circa 10,00 euro**  
Tranci da +/- 1000 gr - **circa 19,00 euro**  
Intero da +/- 2000 gr - **circa 37,00 euro**



**Capridor** - Argiolas  
Prodotto con una selezione di latte di capra sardo. La pasta si presenta tenera, compatta e di colore paglierino. Gusto dolce, aromatico, gradevolmente acidulo.  
Tranci da +/- 500 gr - **circa 11,00 euro**  
Tranci da +/- 1000 gr - **circa 20,00 euro**  
Intero +/- 2000 gr - **circa 38,50 euro**



**Scamorza affumicata naturale** - Favale  
Formaggio vaccino a pasta filata dal profumo straordinario. L'affumicatura viene eseguita naturalmente con rami e foglie di ulivo misti ad alloro.  
E' un formaggio eccellente, bontà unica.  
1 forma da circa 330 gr - **6,00 euro**



**MASTERJAMES**  
ENJOY YOUR LIFE

CONSEGNA A DOMICILIO  
**393 955 0828**



ENOGASTRONOMIA DI QUALITÀ