

CARTA OLIO

MONOCULTIVAR

100 ML. 10,00 €

Leccino

Denominazione: Olio Extra Vergine di Oliva Tipologia cultivar 100% Leccino
Frangitura con denocciolatore

Al naso fresco e pulito con profumi vegetali di erba di campo e ortaggi freschi. In bocca sprigiona note verdi di mandorla, foglia di oliva e erbe domestiche.

The bouquet, crisp and clean-edged, offers herbaceous notes of wild herbs and fresh vegetables. In the mouth, it releases pungent hints of almond, olive leaf, and garden herbs.

Moraiolo

Denominazione: Olio Extra Vergine di Oliva Tipologia cultivar 100% Moraiolo
Frangitura con denocciolatore

Al naso spiccano sentori di carciofo, cardo, erbe di campo e oliva. In bocca tornano le note di cardo e carciofo, a tendenza amara e piccante.

The nose is redolent of artichoke, cardoon, wild herbs and fresh olives. Cardoon and artichoke return on the palate, which is bitterish and peppery.

Pendolino

Denominazione: Olio Extra Vergine di Oliva Tipologia cultivar 100% Pendolino
Frangitura con denocciolatore

Al naso sentori di mandorla amara, nocciola e mandorla fresca. In bocca ha un ingresso gustativo dolce e delicato ma poi compare una bella nota piccante di peperone verde e curry.

The nose releases scents of fresh and bitter almond, and hazelnut. It enters sweetish and delicate in the mouth, then develops a lovely, pungent bell pepper and curry.

We advise our clients that some of the ingredients used may be frozen or prepared and frozen on the premises by the restaurant.
For further information please ask your waiter.

**For information on allergy or intolerance, please contact the staff who can provide you with accurate documentation and info.

CARTA OLIO

MONOCULTIVAR

100 ML. 10,00€

Raggiolo

Denominazione: Olio Extra Vergine di Oliva Tipologia cultivar 100% Raggiolo
Frangitura con denocciolatore

Colore verde brillante, ha una grande intensità e potenza olfattiva, con sentori di erba fresca, rucola e carciofo. Complesso armonioso in bocca, con note speziate di pepe nero e carciofo. Amaro e piccante si collocano a un livello medio.

Appearing a sparkling green, it releases a forceful draught of fresh-mown grass, arugola and artichoke. Multi-layered and superbly-balanced in the mouth, it offers spicy black pepper and artichoke, with medium-high intensity of bitterish and peppery sensations.



la Sosta del
Cavaliere

*We advise our clients that some of the ingredients used may be frozen or prepared and frozen on the premises by the restaurant.
For further information please ask your waiter.*

***For information on allergy or intolerance, please contact the staff who can provide you with accurate documentation and info.*