flor do cafè

le vie del gusto

PRESENTA

"SCUGNIZZO"

IL PANINO GOURMET DI FLOR DO CAFÈ !!

70 ANNI DI QUALITÀ

1955 MERGELLINA

- "Scugnizzo" di semola 200 gr. circa
- Prosciutto Cotto al Miele (San Giovanni)
- Grana Padano "Oro del Tempo"
- Pesto di Basilico Genovese
- Pomodoro di Sorrento

"Scugnizzo" *con lievito madre e farina di Semola in grani grossi. Lievitazione lenta e naturale di circa 18/20 ore.*

Prosciutto Cotto San Giovanni *di suino Italiano pesante, massaggiato con un procedimento lento, legato a mano, cotto a vapore fuori stampo con aggiunta di miele di acacia al posto dello zucchero, lo rendono un prodotto naturale d'eccellenza!*

Grana Padano "Stravecchio Oro del Tempo" *rappresenta il vertice della qualità del Grana Padano. Un pregio conferito da una stagionatura di 20 mesi che regala al formaggio un sapore straordinariamente ricco, intenso e fragrante.*

€3,90

1962 LEOPARDI

- "Scugnizzo" di semola 200 gr. circa
- Pancetta Bacon (Flor d'Italia)
- Formaggio Cheddar
- Uovo fresco al tegamino
- Pomodoro di sorrento

"Scugnizzo" *con lievito madre e farina di Semola in grani grossi. Lievitazione lenta e naturale di circa 18/20 ore.*

Pancetta Bacon "Flor d'Italia" *di suino Italiano pesante selezionato, affumicata naturalmente ed insaporita con una nostra selezione di spezie.*

Formaggio Cheddar *di latte vaccino e caglio naturale di vitello, dalla consistenza morbida al tatto e burrosa; in bocca regala sapori di latte caramellato, con note di nocciola ed erbe amare.*

€3,90

1964 VOMERO

- "Scugnizzo" di semola 200 gr. circa
- Capocollo Irpino
- Stracciatella di Fior di Latte
- Tarallo Napoletano Sbriciolato
- Rucola

"Scugnizzo" *con lievito madre e farina di Semola in grani grossi. Lievitazione lenta e naturale di circa 18/20 ore.*

Capocollo Avellinese *insaccato in budello naturale, affumicato con legna di faggio, legato a mano e aromatizzato con erbe mediterranee.*

Tarallo Napoletano *sugna, pepe e mandorle, sbriciolato.*

Stracciatella *di crema di latte e mozzarella.*

€3,90

2015 DIOCLEZIANO

- "SCUGNIZZO" DI SEMOLA 200 GR. CIRCA
- SALMONE NORVEGESE
- PROVOLA AFFUMICATA DI VICO EQUENSE
- CIPOLLA ROSSA DI TROPEA
- ACETO BALSAMICO

"Scugnizzo" *con lievito madre e farina di Semola in grani grossi. Lievitazione lenta e naturale di circa 18/20 ore.*

Salmone Norvegese Affumicato *proveniente dalle fredde acque dei fiordi settentrionali della Norvegia, la specie Salmo Salar si distingue per carni ricche, dal colore uniforme e dal gusto dolce.*

Provola di Vico Equense *prodotta a fermantazione naturale, affumicata con metodo artigianale.*

Cipolla Rossa di Tropea *caramellata all'aceto balsamico.*

€ 4,90

2015 MONTESANTO

- "Scugnizzo" di semola 200 gr. circa
- Petto di Tacchino (Flor d'Italia)
- Formaggio Squacquerone
- Funghi Trifolati
- Insalata Iceberg

"Scugnizzo" *con lievito madre e farina di Semola in grani grossi. Lievitazione lenta e naturale di circa 18/20 ore.*

Petto di Tacchino *maschio Italiano arrosto Flor d'italia. Un prodotto di alta qualità, ottenuto attraverso una lavorazione artigianale che garantisce l'unicità del suo gusto. È adatto al consumo in qualsiasi tipo di alimentazione, compresa anche quella di bambini e sportivi.*

Squacquerone *formaggio Emiliano a pasta cruda.*

Funghi Champignon *trifolati.*

€ 3,90

flor do café

le vie del gusto

"SCUGNIZZO"

70 ANNI DI QUALITÀ