

# BOTTEGA'S GOURMET DELI

## 冷切&芝士拼盘

Small 小盘 690    Medium 中盘 990    Large 大盘1700

## Bottega's Salumi 的腌肉制品

### Ventricina, Abruzzo, Italy

#### 意大利阿布鲁佐猪肉肠 320

一种知名的意大利腌制香肠，由粗切瘦猪肉、大蒜、辣椒和野茴香籽腌制而成。

### Salame Llonganissa de Vic IGP, Catalonia, Spain

#### 西班牙加泰罗尼亚萨拉米洋干尼莎肠 360

精品手工现切纯肉萨拉米，特定产区微气候条件下自然成熟

### Mortadella, Emilia Romagna, Italy

#### 意式大肉肠 290

猪油热切超大意式香肠

### Sella Mastrodante, Monti Sibillini di Norcia, Umbria, Italy

#### 翁布里亚火腿 (中部风味) 320

精选高品质火腿加入摩德纳传统意大利香醋，绿，粉胡椒8个月腌制而成

### Speck, Trentino Alto Adige, Italy

#### 特伦蒂诺-上阿迪杰火腿 (北部山区风味) 390

一种腌制并经过微熏制做的火腿，加香料并缓慢陈化至少 24 周，味道非常细腻和独特。

### Culatta di Ardenga, Emilia Romagna, Italy

#### 阿登加古拉塔火腿 440

匠心制作的古拉塔火腿采用的是和殿堂级古拉泰勒火腿同样的嫩猪臀部位，香甜多汁，有黄油和坚果的香味

## Bottega's Formaggi 奶酪

### Parmigiano Reggiano 36 months, Emilia Romagna, Italy

#### 艾米利亚-罗涅产区36个月成熟帕马森雷加诺干酪 290

红牛帕马森雷加诺干酪 (原产地保护认证)，细腻有小孔，略有颗粒感，口味芳香持久。

### Gorgonzola Dolce, Italy

#### 戈贡佐拉奶酪蓝纹奶酪 290

由巴氏杀菌牛奶制成的意大利蓝纹奶酪，质地柔滑。

### Black Truffle Cheese, Piedmont, Italy

#### 皮埃蒙特黑松露奶酪 390

一种牛奶奶酪，质地松软，加入新鲜夏日松露碎屑。具有明显的松露香气和风味。

### Formaggio di Fossa di Sogliano PDO, Italy

#### 索利亚诺深坑奶酪 (原产地保护认证) 290

成熟的羊奶奶酪埋在凝灰岩层内的深坑里熟成，独特的温度和湿度条件使其形成独特的风味。

### Tuscan Fresh Pecorino PDO, Tuscany, Italy

#### 托斯卡纳佩克立诺奶酪 (原产地保护认证) 250

使用至少成熟20天的山地牧场羊奶制作，质地柔软