



*Da Fabiana: dalla nostra Fattoria  
tante idee da gustare*

**Il Bonsai della Fattoria :** La Robiola di Bossolaschetto di pecora, La Robiolina di Bossolaschetto di capra, Il casaro con caglio di cardo piccolo **12 €**

**L'alberello della Fattoria:** La Robiola di Bossolaschetto di pecora, La Robiolina di Bossolaschetto di capra, Il casaro con caglio di cardo piccolo, Lo stagionato di pecora (spicchio) **15€**

**L'albero della Fattoria:** La Robiola di Bossolaschetto di pecora, La Robiolina di Bossolaschetto di capra, Il casaro con caglio di cardo piccolo, Lo stagionato di pecora (spicchio), La quadrotta **19€**

**Cestino KMO-700 :** La Robiola di Bossolaschetto di pecora, La Robiolina di Bossolaschetto di capra, Lo stagionato di pecora (spicchio), Pane carasau (500 gr), Pecorino fresco 1/8, Pecorino stagionato 1/8, Cugnà (40 gr), Confettura di cipolle (40 gr) **35€**

**Cestino KMO-700 Superior:** La Robiola di Bossolaschetto di pecora, La Robiolina di Bossolaschetto di capra, Lo stagionato di pecora (spicchio), Pane carasau (500 gr), Pecorino fresco 1/8, Pecorino stagionato 1/8, Cugnà (40 gr), Confettura di cipolle (40 gr), Cannonau sardo (0.750 2018) **45€**

**Cestino KMO-700 Deluxe:** La Robiola di Bossolaschetto di pecora, La Robiolina di Bossolaschetto di capra, Lo stagionato di pecora (spicchio), Pane carasau (500 gr), Pecorino fresco 1/8, Pecorino stagionato 1/8, Cugnà (40 gr), Confettura di cipolle (40 gr), Passito sardo (0.375 l) **60€**

VIENI A TROVARCI IN FATTORIA O CHIAMACI PER LA  
CONSEGNA A CASA TUA al 333.456.23.83



**La Robiola di Bossolaschetto:** Formaggio fresco di pecora a latte crudo, 200gr. Pasta morbida. Da gustare fresca e perfetta anche da far asciugare e mettere in barattolo.

**La Robiolina di Bossolaschetto di capra:** Formaggio fresco di capra a latte crudo. gr 80. E' disponibile freschissimo e leggermente più asciutto.



**Il casaro** formaggio di pecora con caglio vegetale di cardo, stagionata a pasta friabile.

**Lo stagionato di pecora:**

Formaggio a latte crudo, stagionato almeno 30 giorni in grottino. Gusto deciso.



**Il Piccante di Pecora:** dal gusto deciso, ideale sul pane "abbrustolito", ottimo il miele e la cugnà

**La Quadrotta e il Fusibile:** formaggio di pecora a lavorazione presamica, pasta compatta perfetta da tagliare a cubetti nelle insalate e da fondere in forno avvolto nello speck.

Disponibile solo su prenotazione



#### DALLA SARDEGNA PER VOI : IL CASEIFICIO SILVIO BOI DI CARDEDU

Venduto a peso, a spicchi e a quarti

**Pecorino Sardo fresco Dolce del Pardu:** perfetto da fondere, delattosato

**Pecorino Sardo Gran BOI:** ideale da grattugiare

**Pecorino Sardo Semistagionato TIA MARIA:** ottimo da gustare a pasto

**Pecorino Sardo stagionato MONTE ASTILI:** a latte crudo, gusto autentico e introvabile, sapore pieno e ricco

**Stagionato di Capra ARMIDDA:** pasta dura, lievemente acidulo e piccantino al palato.