



La nostra cantina salumi



La **stagionatura dei salumi** è la fase più importante per la riuscita di un buon insaccato.

Dopo l'acquisto, i salumi vengono stoccati nella nostra **antica cantina in sasso** e lasciati invecchiare a lungo. La capacità del ristorante è quella di saper creare un **giro di varie stagionature** in modo da avere salumi sempre pronti ad essere serviti.