



Carta degli Oli

Il mondo dell'olio è sempre più affascinante, per questo -vista la nostra grande passione- ci siamo decisi a presentarvi la Carta degli Oli.

Ci abbiamo provato cercando dei prodotti siciliani che siano tipici e al tempo stesso di qualità.

Così come per il vino, la Sicilia offre una grande ricchezza di Cultivar, con molte aziende che lavorano in biologico e prodotti a Denominazione di Origine Protetta.

Gli oli qui sotto riportati sono disponibili sia a tavola, che alla vendita. Il prezzo indicato è appunto quello della vendita.

Buona degustazione.

Feudo Disisa -Monreale, Palermo-

Monocultivar Cerasuola

(Cultivar: Cerasuola, campagna 2020)

0,50L - Euro 15

Monocultivar Cerasuola Biologico

(Cultivar: Cerasuola, campagna 2020)

0,50L - Euro 17

Tesoro

(Cultivar: Cerasuola, Biancolilla, Nocellara, campagna 2020)

0,50L - Euro 17

Az. Agr. Emanuele Scamacca del Murgo -Santa Venerina, Catania-

Olio Extra Vergine di Oliva

(Cultivar: Nocellara dell'Etna 100%, campagna 2020)

0,50L - Euro 16

Rallo 1860 - Alcamo, Trapani-

Loliumio Olio Extra Vergine di Oliva DOP Valli trapanesi Biologico

(Cultivar: Cerasuola 100%, campagna 2020)

0,50L - Euro 15

Alessandro di Camporeale - Camporeale, Palermo-

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico

(Cultivar: Biancolilla 50%, Nocellara del Belice 50%, campagna 2020)

0,50 - Euro 17

Tenuta Bastonaca – Vittoria, Ragusa-

Carolea Olio Extra Vergine d'Oliva
(Cultivar: *Carolea 100%*, campagna 2020)
0,50L – Euro 15

Planeta – Menfi, Agrigento-

Olio Extra Vergine di Oliva
(Cultivar: *Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola*, campagna 2020)
0,50L – Euro 17

Cusumano – Partinico, Palermo-

Olio Extra Vergine d'Oliva
(Cultivar: *Nocellara e Biancolilla*, campagna 2020)
0,25L – Euro 8