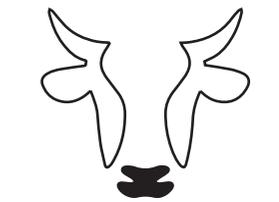


Il **CASEIFICIO DEL CAPO** è una piccola azienda a conduzione familiare che si trova nel cuore del Salento, ad Alessano, delizioso paesino a due passi dal capo di Leuca. Qui, ogni giorno e da oltre vent'anni, si producono prodotti caseari freschi utilizzando latte di altissima qualità raccolto direttamente da aziende agricole locali.

I prodotti di punta (quelli che bisognerebbe assolutamente assaggiare) sono la mozzarella, la ricotta e la burrata. La filosofia che muove l'attività del **CASEIFICIO DEL CAPO** si basa da sempre su esperienza e innovazione, caratteristiche fondamentali per raggiungere la massima qualità e soddisfare esigenze diverse.

Burrateria è un nuovo concept che vede come protagonista l'innovativa burrata gourmet in tutte le sue varianti fuori da ogni standard: un prodotto di nicchia ma ormai conosciuto in tutta Italia.

Ma non finisce qui: abbiamo pensato anche agli aperitivi immersi nella magica atmosfera del centro storico di Ruffano e sul corso principale di Gallipoli. I migliori vini d'Italia selezionati per accompagnare i nostri taglieri con formaggi e latticini a kilometro zero, insieme a salumi esclusivi e tante altre specialità dell'eccellenza gastronomica Italiana, Pugliese e Salentina.



CASEIFICIO DEL CAPO
dal latte antichi sapori



BURRATERIA



www.caseificiodelcapo.it

caseificiodelcapo@outlook.it

via SS275 km 26 - 73031 **ALESSANO** (LE) - tel. **0833 16 28 584**

caseificiodelcapo@outlook.it

piazza S. Francesco, 13 - 73049 **RUFFANO** (LE) - tel. **0833 16 28 584**

burrateriagallipoli@gmail.com

Corso Roma, 18 - 73014 **GALLIPOLI** (LE) - cell. **349 582 2857**

 **3466289236**



CASEIFICIO DEL CAPO
dal latte antichi sapori



BURRATERIA



Ognuno è artefice della propria Burrata

SPEDIZIONI IN TUTTA ITALIA



alcuni dei nostri prodotti

BURRATA

- CLASSICA
- FUMO -fazzoletto di fior di latte, stracciatella affumicata
- MARTINA -stracciatella, capocollo di Martina Franca, granella di pistacchio
- NDUJATA -stracciatella, nduja di Spilinga DOP
- NDUJATA AL BASILICO -stracciatella, nduja di Spilinga DOP, pesto di basilico DOP
- SUINA -stracciatella, mortadella IGP, granella di pistacchio
- PISTACCHIATA -stracciatella, pesto di pistacchi
- PESTATA -stracciatella, pesto di basilico DOP
- CACIO&PEPE -stracciatella, pecorino romano DOP, pepe nero
- MONTANATA -stracciatella, speck, rucola, noci
- LILLI -stracciatella, crema di olive leccine "Terra Noscia"
- ZUCCATA -stracciatella, crema di zucca gialla "Terra Noscia", scaglie di Parmigiano
- SALMONATA -stracciatella, riduzione di salmone, salmone affumicato
- TARTUFATA -stracciatella, tartufo nero, scaglie di Parmigiano
- RICCIATA -stracciatella, polpa di ricci, tarallo pugliese, olio EVO
- ANGUS E CUPETA -stracciatella, punta di Angus, cupeta di arachidi
- GONZA -stracciatella, gorgonzola di bufala, noci
- BURRATA DOLCE -fazzoletto di fior di latte al cacao, mousse di ricotta, gocce di cioccolato fondente
- AMERICANATA -stracciatella, pesto di arachidi, bacon croccante
- LUCANA -stracciatella, peperone crusco, crema di patate arrosto
- RAPATA -stracciatella, crema di cime di rapa, nduja di Spilinga DOP

MOZZARELLA

Fior di Latte, Treccia, Nodini, Ciliegine

RICOTTA

di Mucca, Mista

PRIMO SALE

Classico, Pistacchio, Olive, Rucola
Noci, Peperoncino

BUFALA

Zizzetta, Bocconcini affumicati

GIUNCATA

Classica, Rucola

SCAMORZA

Classica, Affumicata
Rollè con Capocollo di Martina Franca
Rollè con Mortadella IGP e Pistacchio

SFOGLIA RIPIENA

Cotto, pomodoro e insalata
Tonno, maionese, pomodoro e insalata

YOGURT FRESCO

Bianco
Alla frutta

FORMAGGI SEMISTAGIONATI E MOLLI

Pecorino
Caprino
Misti
Caciocavallo
Taleggio
Stracchino
Ricotta forte

PRODOTTI DA FORNO

Dolce di ricotta al limone
Dolce di ricotta al pistacchio
Dolce di ricotta al cioccolato

