

MICHELIN  
2024

E.V.O.O.



UN INGREDIENTE, NON UN CONDIMENTO  
AN INGREDIENT, NOT A DRESSING

FRUTTATO | FRUITY

COSMO DI RUSSO Verdemare Itrana | Gaeta, Lazio | 2023

FRANTOIO MERCURIUS "Puella" blend dritta+bella Cerignola | Abruzzo  
| 2023

TERRALIVA Cherubino Bio IGP Nocellara Etnea | Siracusa, Sicilia | 2023  
con olio Terraliva Cherubino Bio IGP Nocellara Etnea | Siracusa, Sicilia |  
2023

AZIENDA AGRICOLA BELFIORE Monocultivar: Leccino | Prempesa |  
Lantesca | Razzola - Liguria | 2022

FRUTTATO & PICCANTE | FRUITY & SPICY

FORTE DI FOIANO

Fonte di Foiano Riflessi | Monovarietale Maurino | Toscana | 2023

ORO DI RUFOLLO Ogliarola | Bari, Puglia | 2023

AMARO | BITTER

QUERCIAMATTA Frantoio, Leccino, Moraiolo | IGP Toscano | 2022

AMARO & PICCANTE | BITTER & SPICY

TORRE BIANCA

Torre Bianca Correggiolo Bio, Chianti Classico | Toscana | 2023

DECIMI Moraiolo | Bettona | Umbria | 2023

OLIO CRU Garda DOP blend Casaliva+Frantoio,Leccino | Arco, Lago di  
Garda | 2023

Cottura e lavorazione piatti con Olio EVO Polla, Loano  
Cooking and processing with E.V. Olive Oil Polla, Loano