

# Formaggioteca Terroir

**Cheese &**  
Prodotti artigianali  
In vendita anche



**Wine Bar**  
di alta qualità,  
al dettaglio in bottega.

## Viaggio nel formaggio

- Nostra selezione di 3 formaggi italiani o francesi <sup>7</sup> € 13  
 Nostra selezione di 4 tipi di formaggi italiani e/o francesi <sup>7</sup> € 17  
 Nostra selezione di 5 tipi di formaggi italiani e/o francesi <sup>7</sup> € 21  
 Nostra selezione di 6 tipi di formaggi italiani e/o francesi <sup>7</sup> € 25  
 EXTRA: la composta di frutta di Pure Stagioni (cipolla o pesche piccanti) € 1



## Stuzzichini

- Piccolo pinzimonio con il nostro olio bio <sup>9</sup> € 5  
 Crostini crema di lardo di Cinta Senese <sup>1</sup> € 7  
 Crostini burro & alici di Sestri Levante <sup>1, 4, 7</sup> € 8

## Toast gourmet

- Croque Monsieur (Pancarré artigianale, formaggio Comté, arista, cipolla) <sup>1, 7</sup> € 9  
 Croque Madama (Pancarré artigianale, formaggio Comté, pomodori secchi, cipolla) <sup>1, 7</sup> € 9



## Crostone con:

- Brie de Meaux, confettura di pomodori piccante & Speck <sup>1, 7</sup> € 9,50  
 Gorgonzola dolce, pere fresche & nocciole piemontesi <sup>1, 7, 8</sup> € 9,50  
 Camembert de Normandie, mandorle & miele di castagno <sup>1, 7, 8</sup> € 9,50  
 Caprino, paté di olive nere d'Orazio & timo <sup>1, 7</sup> € 9,50  
 Taleggio caldo & funghi alla contadina Agnoni <sup>1, 8</sup> € 9,50



## Piatti

- La ricotta di pecora candita & fiorita <sup>7</sup> € 8  
 Frico Friulano (tortino caldo di formaggio Montasio & patate) <sup>7</sup> € 8  
 Zuppa a scelta tra pomodoro e asparago bianco di Maison Marc con scaglie di Comté <sup>1, 7</sup> € 12  
 Insalatona con caprino, mela, sedano & semi di girasole tostate <sup>7</sup> € 12  
 Insalatona con mozzarella di bufala, pomodori secchi, pesto di Agnoni e pinoli di Pisa <sup>7</sup> € 14  
 Burrata di bufala, cuori di carciofo, pomodori secchi, melanzane & capperi croccanti <sup>7</sup> € 14  
 Prosciutto dolce di Cormons d'Ossvaldo con piccola giardiniera <sup>1</sup> € 18  
 Tagliere di salumi misti di Cinta Senese con fico agrodolce <sup>1</sup> € 18  
 Foie Gras d'anatra (120 gr) con marmellata di cipolle e pane tostato <sup>1</sup> € 35

## Accompagnamento

- Pane <sup>1</sup> € 1  
 Taralli artigianali <sup>1</sup> € 4  
 Patatine fiammifero € 5

## Dulcis in fundo

- L'insolita frutta di Montemarzina € 5  
 Cheesecake ai frutti di bosco <sup>1, 7</sup> € 6  
 Due Prugne d'Agen à l'Armagnac <sup>12</sup> € 7  
 Cantucci & Vin Santo del Chianti DOC <sup>1, 3, 7, 8</sup> € 8

Per far scorrere tutto al meglio

- Acqua naturale o gassata (0,70 cl) € 3  
 Succo di mela (0,25 cl) / Spume toscane (0,33 cl) € 4  
 Birra artigianale in bottiglia bionda (0,33 cl) € 6  
 Caffettiera French Press (per 1-3 persone) € 3

Vini al bicchiere  
& in bottiglia:



POSSIBILITÀ DI CONTAMINAZIONE INCROCIATA.  
 Allergeni: 1 glutine • 2 crostacei e derivati • 3 uova e derivati • 4 pesce e derivati  
 • 5 arachidi e derivati • 6 soia e derivati • 7 latte e derivati • 8 frutta a guscio e derivati  
 • 9 sedano e derivati • 10 senape e derivati • 11 semi di sesamo e derivati  
 • 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg  
 espressi come SO2 • 13 lupino e derivati • 14 molluschi e derivati

Wi-Fi: formaggioteca - Pass: cheeselover  
 Instagram: @formaggioteca  
 YouTube: @lifeisgrapeintuscany

Illustrazioni: Lisa Brancatisano

# Formaggioteca Terroir

## Cheese &

We use high-quality  
you will also find



## Wine Bar

artisan products that  
for sale in the shop.



## Let us take you on a cheese journey!

Our selection of 3 kinds of Italian or French cheeses <sup>7</sup>	€ 13
Our selection of 4 Italian and/or French cheeses <sup>7</sup>	€ 17
Our selection of 5 Italian and/or French cheeses <sup>7</sup>	€ 21
Our selection of 6 Italian and/or French cheeses <sup>7</sup>	€ 25
EXTRA: Chutney made by Pure Stagioni (onion or spicy peach)	€ 1



## Snacks

Bowl of fresh veggies with our EVOO dip <sup>9</sup>	€ 5
Crostini w/ cream of lard of Cinta Senese <sup>1</sup>	€ 7
Crostini w/ butter & Ligurian anchovies <sup>1, 4, 7</sup>	€ 8

## Grilled Cheese

Croque Monsieur (fresh artisan bread, Comté cheese, pork loin, onion) <sup>1, 7</sup>	€ 9
Croque Madama (fresh artisan bread, Comté cheese, sundried tomatoes, onion) <sup>1, 7</sup>	€ 9

## Crostone (slice of toasted bread topped with:)

Brie de Meaux, spicy tomato chutney & crunchy smoked ham (Speck) <sup>1, 7</sup>	€ 9,50
Gorgonzola dolce, fresh pear & hazelnuts from Piedmont <sup>1, 7, 8</sup>	€ 9,50
Camembert de Normandie, Italian almonds & organic Tuscan honey <sup>1, 7, 8</sup>	€ 9,50
Caprino goat cheese, back olive paste from Apulia & thyme <sup>1, 7</sup>	€ 9,50
Taleggio (warm) & grilled mushrooms from Agnoni <sup>1, 7</sup>	€ 9,50

## Plates

Ricotta with candied capers & flowers <sup>7</sup>	€ 8
Frico (flourless 'tortilla' made with Montasio cheese & potatoes) <sup>7</sup>	€ 8
Soup from Maison Marc served with Comté shavings <sup>1, 7</sup>	€ 10
Salad bowl with goat cheese, apple, celery & toasted sunflower seeds <sup>7</sup>	€ 12
Salad bowl with buffalo mozzarella, sundried tomatoes, pesto (Agnoni) & pinenuts from Pisa <sup>7</sup>	€ 14
Buffalo milk Burrata, artichoke hearts, sundried tomatoes, eggplant & crunchy capers <sup>7</sup>	€ 14
Cured Prosciutto from Cormons d'Osvaldo con piccola giardiniera <sup>1</sup>	€ 18
Platter of mixed cold cuts of Cinta Senese breed with a pickled fig <sup>1</sup>	€ 18
Duck Foie Gras (120 gr) served with toasted bread <sup>1</sup>	€ 35

## Accompaniment

Bag of fresh bread <sup>1</sup>	€ 1
Small bowl of Taralli (crackers from Apulia) <sup>1</sup>	€ 4
Potato chips (in can)	€ 5

## Last but not least

Mixed fruits from Montemarzina	€ 5
Cheesecake topped with forest fruit jam <sup>1, 7</sup>	€ 6
Two prunes d'Agan à l'Armagnac <sup>1</sup>	€ 7
Cantucci biscotti w/ Vin Santo DOC <sup>1, 3, 7, 8</sup>	€ 8

## Wash it all down with:

Water - still / bubbly (0,70 cl)	€ 3
Apple juice / local sodas (0,25 cl)	€ 4
Artisan beer (0,33 cl)	€ 6
French press coffee (for 1-3 pp)	€ 3

## Wine list:



POSSIBILITY OF CROSS CONTAMINATION

- Allergens: 1 gluten • 2 crustaceans • 3 eggs
- 4 fish products • 5 peanuts • 6 soy products
- 7 milk products • 8 nuts • 9 celery • 10 mustard • 11 sesame seeds
- 12 sulphur dioxide and sulphites >10 mg/kg • 13 lupin • 14 molluscs

Illustrations: Lisa Brancatisano

Wi-Fi: formaggioteca - Pass: cheeselover  
Instagram: @formaggioteca  
YouTube: @lifeisgrapeintuscany

