

Formaggioteca Terroir

Cheese &
Prodotti artigianali
In vendita anche

Wine Bar
di alta qualità.
al dettaglio in bottega.



Viaggio nel formaggio

Extra: composta di frutta	€ 1
Nostra selezione di 3 formaggi italiani o francesi ⁷	€ 14
Nostra selezione di 4 tipi di formaggi italiani e/o francesi ⁷	€ 18
Nostra selezione di 5 tipi di formaggi italiani e/o francesi ⁷	€ 22
Nostra selezione di 6 tipi di formaggi italiani e/o francesi ⁷	€ 26
Degustazione erborinato Sasso Forte con fico e toast ^{1,7}	€ 10

(con il blu consigliamo un bicchiere di Ramandolo DOCG € 6/calice)



Stuzzichini

Pinzimonio con il nostro olio DOP bio ⁹	€ 4
Giardiniera in agrodolce ⁹	€ 6
Crostini crema di lardo di Cinta Senese ¹	€ 7
Crostini burro & alici di Sestri Levante ^{1,4,7}	€ 8

Toast gourmet

Croque Monsieur (Pancarré artigianale, formaggio Comté, arista, cipolla) ^{1,7}	€ 9
Croque Madame (Pancarré artigianale, formaggio Comté, pomodori secchi, cipolla) ^{1,7}	€ 9



Crostone

Brie de Meaux, confettura di pomodoro piccante & Speck ^{1,7}	€ 10
Gorgonzola dolce, pere fresche & nocciole piemontesi ^{1,7,8}	€ 10
Camembert de Normandie, mandorle & miele di castagno ^{1,7,8}	€ 10
Caprino, paté di olive nere d'Orazio & timo ^{1,7}	€ 10
Taleggio, radicchio rosso di montagna & pinoli di Pisa ^{1,7,8}	€ 10



Piatti

La ricotta di pecora con i capperi canditi & fiori ⁷	€ 8
Frico Friulano (tortino caldo di formaggio Montasio & patate) ⁷	€ 8
Zuppa del giorno di Maison Marc con scaglie di Comté ^{1,7}	€ 12
Burrata di bufala, cuori di carciofo, pomodori secchi, melanzane & capperi croccanti ⁷	€ 14
Prosciutto dolce di Cormons d'Ossvaldo con piccola giardiniera ¹	€ 18
Tagliere di salumi misti di Cinta Senese con fico agrodolce ¹	€ 18
Fondue in tegamino – miscela di formaggi francesi servita con cubetti di pane e crudités ^{1,7,9}	€ 18
Raclette – 4 tipi di formaggio da fondere, patate, Speck, peperoni Lombardi & cetriolini ⁷	€ 22
Foie Gras d'anatra (120 gr) con marmellata di cipolle e pane tostato ¹	€ 34

Accompagnamento

Pane ¹	€ 1	Dulcis in fundo	€ 5
Taralli artigianali ¹	€ 4	L'insolita frutta di Montemarzina	€ 5
Patatine fiammifero di Patatas Nana	€ 5	Cheesecake ai frutti di bosco ^{1,7}	€ 6
		Due Prugne d'Agen à l'Armagnac ¹²	€ 7
		Cantucci & Vin Santo del Chianti DOC ^{1,3,7,8}	€ 9

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 sesamo 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

Illustrazioni: Lisa Brancatisano

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



Formaggioteca Terroir

Cheese &
We use high-quality
you will also find

Wine Bar
artisan products that
for sale in the shop.



Cheese Journey

Our selection of 3 kinds of Italian or French cheeses ⁷	€ 14
Our selection of 4 Italian and/or French cheeses ⁷	€ 18
Our selection of 5 Italian and/or French cheeses ⁷	€ 22
Our selection of 6 Italian and/or French cheeses ⁷	€ 26
Tasting of blue cheese Sasso Forte with a fig and toast	€ 10
<i>(the blue cheese pairs well the dessert wine Ramandolo DOCG € 6/glass)</i>	

EXTRA: Chutney € 1



Snacks

Bowl of fresh veggies with our EVOO dip ⁹	€ 4
Bowl of mixed pickled vegetables ⁹	€ 6
Crostini w/ cream of lard of Cinta Senese ¹	€ 7
Crostini w/ butter & Ligurian anchovies ^{1, 4, 7}	€ 8

Grilled Cheese

Croque Monsieur (fresh artisan bread, Comté, pork loin, onion) ^{1, 7}	€ 9
Croque Madame (fresh artisan bread, Comté, sundried tomatoes, onion) ^{1, 7}	€ 9

Crostone (slice of toasted bread topped with:)

Brie de Meaux, spicy tomato chutney & crunchy smoked ham (Speck) ^{1, 7}	€ 10
Gorgonzola dolce, fresh pear & hazelnuts from Piedmont ^{1, 7, 8}	€ 10
Camembert de Normandie, Italian almonds & organic Tuscan honey ^{1, 7, 8}	€ 10
Caprino goat cheese, black olive paste from Apulia & thyme ^{1, 7}	€ 10
Taleggio cheese, red mountain radicchio, pine nuts from Pisa ^{1, 7, 8}	€ 10



Plates

Ricotta with candied capers & flowers ⁷	€ 8
Frico (typical flourless 'tortilla' made with Montasio cheese & potatoes) ⁷	€ 8
Soup of the day from Maison Marc served with Comté shavings ^{1, 7}	€ 12
Buffalo milk Burrata, artichoke hearts, sundried tomatoes, eggplant & crunchy capers ⁷	€ 14
Cured Prosciutto from Cormons d'Osvaldo with pickled veggies ¹	€ 18
Platter of mixed cold cuts of Cinta Senese breed with a pickled fig ¹	€ 18
Fondue – mix of 5 French cheeses served with toasted croutons and fresh veggies ^{1, 7, 9}	€ 18
Raclette – 4 types of cheeses to melt, potatoes, cornichons & smoked cured ham ⁷	€ 22
Duck Foie Gras (120 gr) served with toasted bread ¹	€ 34



Accompaniment

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

Last but not least

Mixed preserved fruit from Montemarzina	€ 5
Cheesecake topped with forest fruit jam ^{1, 7}	€ 6
Two prunes d'Agan à l'Armagnac ¹	€ 7
Cantucci biscotti w/ Vin Santo DOC ^{1, 3, 7, 8}	€ 9



Wash it all down with:

Water still / bubbly (0,70 cl)	€ 3
Apple juice / soda (0,25 cl)	€ 4
Artisan beer (0,33 cl)	€ 6
French press coffee (for 1-2 people)	€ 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 Brancatano

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

