

# 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
Tris di formaggi erborinati da tre paesi diversi <sup>7</sup>	€ 15
EXTRA: la composta di frutta di Pure Stagioni	€ 0,5



## Stuzzichini

Piccolo pinzimonio con il nostro olio bio <sup>9</sup>	€ 5
Involcini di melanzane e pomodori Agnoni	€ 6
Crostini crema di lardo di Cinta Senese <sup>1</sup>	€ 6
Crostini burro & alici di Sestri Levante <sup>1, 4, 7</sup>	€ 7

## Toast gourmet

Croque Monsieur (Pancarré artigianale, Comté, arista, cipolla) <sup>1, 7</sup>	€ 8
Croque Madame (Pancarré artigianale, Comté, pomodori secchi, cipolla) <sup>1, 7</sup>	€ 8



## Crostone con:

Brie de Meaux, confettura di pomodori piccante & Speck <sup>1, 7</sup>	€ 9
Gorgonzola dolce, pere fresche & nocciole piemontesi <sup>1, 7, 8</sup>	€ 9
Camembert de Normandie, mandorle & miele di castagno <sup>1, 7, 8</sup>	€ 9
Caprino, paté di olive nere d'Orazio & timo <sup>1, 7</sup>	€ 9
Taleggio, radicchio tardivo & pinoli di Pisa <sup>1, 8</sup>	€ 9



## Piatti

Frico Friulano (tortino caldo di formaggio Montasio & patate) <sup>7</sup>	€ 8
Zuppa del giorno di Maison Marc servita con scaglie di Comté <sup>1, 7</sup>	€ 10
Burrata di bufala, cuori di carciofo, pomodori secchi, melanzane & capperi croccanti <sup>7</sup>	€ 14
Prosciutto dolce di Cormons d'Osvaldo <sup>1</sup>	€ 16
Tagliere di salumi misti di norcinerie artigianali <sup>1</sup>	€ 16
Fondue in tegamino – miscela di formaggi francesi servita con cubetti di pane e crudités <sup>1, 7, 9</sup>	€ 16
Raclette – 4 tipi di formaggio da fondere, patate, Speck, peperoni Lombardi & cetriolini <sup>7</sup>	€ 20
Foie Gras d'anatra (120 gr) con marmellata di cipolle e pane tostato <sup>1</sup>	€ 35

## Accompagnamento

Pane <sup>1</sup>	€ 1
Galette di mais artigianali	€ 3
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 (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:



Wi-Fi: formaggioteca - Pass: cheeselover

Lista dei formaggi: [www.formaggiotecaterroir.it/formaggi](http://www.formaggiotecaterroir.it/formaggi)

Segui & tagga su Instagram: @formaggioteca

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 SO<sub>2</sub> • 13 lupino e derivati • 14 molluschi e derivati

Illustrazioni: Lisa Brancatisano





**Cheese &**  
We use high-quality  
you will also find

# Formaggioteca terroir

**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  |
| 3 blue cheeses from three different countries <sup>7</sup>         | € 15  |
| EXTRA: Chutney made by Pure Stagioni                               | € 0,5 |



## Snacks

- |                                                            |     |
|------------------------------------------------------------|-----|
| Bowl of fresh veggies with our EVOO dip <sup>9</sup>       | € 5 |
| Eggplant & sundried tomato rolls in oil                    | € 6 |
| Crostini w/ cream of lard of Cinta Senese <sup>1</sup>     | € 6 |
| Crostini w/ butter & Ligurian anchovies <sup>1, 4, 7</sup> | € 7 |

## Grilled Cheese

- |                                                                                      |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Croque Monsieur (fresh artisan bread, Comté, pork loin, onion) <sup>1, 7</sup>       | € 8 |
| Croque Madame (fresh artisan bread, Comté, sundried tomatoes, onion) <sup>1, 7</sup> | € 8 |



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

- |                                                                                   |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Brie de Meaux, spicy tomato chutney & crunchy smoked ham (Speck) <sup>1, 7</sup>  | € 9 |
| Gorgonzola dolce, fresh pear & hazelnuts from Piedmont <sup>1, 7, 8</sup>         | € 9 |
| Camembert de Normandie, Italian almonds & organic Tuscan honey <sup>1, 7, 8</sup> | € 9 |
| Caprino goat cheese, back olive paste from Apulia & thyme <sup>1, 7</sup>         | € 9 |
| Taleggio, red radicchio & pine nuts from Pisa <sup>1, 7, 8</sup>                  | € 9 |



## Plates

- |                                                                                                    |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 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 |
| Buffalo Burrata, artichoke hearts, sundried tomatoes, eggplant & crunchy capers <sup>7</sup>       | € 14 |
| Cured Prosciutto from Cormons d'Ossvaldo <sup>1</sup>                                              | € 16 |
| Platter of mixed cold cuts from artisanal butcheries <sup>1</sup>                                  | € 16 |
| Fondue – mix of 5 French cheeses served with toasted croutons and fresh veggies <sup>1, 7, 9</sup> | € 16 |
| Raclette – 4 types of cheeses to melt, potatoes, cornichons & smoked cured ham <sup>7</sup>        | € 20 |
| Duck Foie Gras (120 gr) served with toasted bread <sup>1</sup>                                     | € 35 |



## Accompaniment

- |                                                           |     |
|-----------------------------------------------------------|-----|
| Bag of fresh bread <sup>1</sup>                           | € 1 |
| Corn cakes (no gluten)                                    | € 3 |
| 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 or bubbly (0,70 cl)      | € 3 |
| Apple juice / soda (0,25 cl)         | € 4 |
| Artisan beer (0,33 cl)               | € 6 |
| French press coffee (for 1-3 people) | € 3 |



## Wine list:



Wi-Fi: formaggioteca - Pass: cheeselover  
Cheese list: [www.formaggiotecaterroir.it/formaggi](http://www.formaggiotecaterroir.it/formaggi)  
Follow & tag on Instagram: @formaggioteca

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