

Formaggioteca Terroir

Cheese & Wine Bar

Usiamo esclusivamente prodotti artigianali di alta qualità che troverete anche al dettaglio in bottega

Il viaggio nel formaggio

- scelta di Formaggioteca e servita con la composta di frutta di Pure Stagioni

3 tipi di formaggi italiani o francesi ⁷	€ 12
4 tipi di formaggi italiani e/o francesi ⁷	€ 16
5 tipi di formaggi italiani e/o francesi ⁷	€ 20
6 tipi di formaggi italiani e/o francesi ⁷	€ 24

Crostone con:

Brie de Meaux, confettura di pomodori & Speck trentino ^{1, 7}	€ 8
Gorgonzola dolce, pere fresche & nocciole piemontesi ^{1, 7, 8}	€ 8
Camembert de Normandie, mandorle siciliane & miele bio di San Casciano ^{1, 7, 8}	€ 8
Caprino, paté di olive nere d'Orazio & timo ^{1, 7}	€ 8

Carne diem

Prosciutto dolce di Cormons d'Osvaldo & piccola giardiniera ⁷	€ 15
Tagliere di salumi di Cinta Senese della norcineria artigianale di Castello di Spannocchia ¹	€ 15
Foie Gras d'anatra (120 gr) con gelatina di vino di Jurançon e pane tostato ¹	€ 32

Verdure idem

Insalata di rucola, caprino, barbabietola, pera, noci Sorrentine & semi di girasole ^{7, 8}	€ 9
Burrata di bufala con cuori di carciofo, pomodori secchi, melanzane & capperi croccanti ^{1, 7}	€ 12
Mozzarella di bufala con la Melanzana di Rotonda, pesto Agnoni & pinoli di Pisa ^{7, 8}	€ 12

Stuzzichini

Crostini con crema di lardo di Cinta Senese ¹	€ 5
Crostini con burro & alici di Sestri Levante ^{1, 4, 7}	€ 6
Verdure sott'olio di Agnoni	€ 6

Toast

Croque Monsieur (Comté, arista, cipolla) ^{1, 7}	€ 6
Croque Mademoiselle (Comté & pomodoro) ^{1, 7}	€ 6

Dulcis in fundo

L'insolita frutta di Montemarzina	€ 5
Cheesecake ai frutti di bosco ^{1, 7}	€ 5
Cantucci IGP di Lunardi con un bicchiere di Vin Santo del Chianti DOC 2013 ^{1, 3, 7, 8}	€ 8

Per far scorrere tutto al meglio

Acqua naturale o gassata (0,50 cl)	€ 2
Caffettiera francese (per 1-2 persone)	€ 3
Bibita (0,33 cl) / Succo di mela (0,25 cl)	€ 4
Birra artigianale in bottiglia (0,33 cl)	€ 5

Extra

Pane ¹	€ 1
Galette di mais artigianali	€ 2
Chips a fiammifero	€ 4

VINI al bicchiere & in bottiglia (QR)



 *Il coperto non si paga!*

Wi-Fi: FORMAGGIOTECA - Pass: CHEESELOVER
Segui & tagga su Instagram: @formaggioteca

POSSIBILITA' 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