

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 ⁷ € 13
- Nostra selezione di 4 tipi di formaggi italiani e/o francesi ⁷ € 17
- Nostra selezione di 5 tipi di formaggi italiani e/o francesi ⁷ € 21
- Nostra selezione di 6 tipi di formaggi italiani e/o francesi ⁷ € 25

EXTRA: la composta di frutta di Pure Stagioni (cipolla o pesche piccanti) €0,50

Stuzzichini

- Piccolo pinzimonio con il nostro olio bio ⁹ € 5
- Involtoni di melanzane e pomodori Agnoni € 6
- Crostini crema di lardo di Cinta Senese ¹ € 6
- Crostini burro & alici di Sestri Levante ^{1, 4, 7} € 7

Toast gourmet

- Croque Monsieur (Pancarré artigianale, Comté, arista, cipolla) ^{1, 7} € 8,50
- Croque Madame (Pancarré artigianale, Comté, pomodori secchi, cipolla) ^{1, 7} € 8,50

Crostone con:

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

Piatti

- La ricotta di pecora candita & fiorita ⁷ € 8
- Frico Friulano (tortino caldo di formaggio Montasio & patate) ⁷ € 8
- Zuppa del giorno di Maison Marc servita con scaglie di Comté ^{1, 7} € 10
- Insalatona con caprino, mela, sedano & semi di girasole tostate ⁷ € 12
- Burrata di bufala, cuori di carciofo, pomodori secchi, melanzane & capperi croccanti ⁷ € 14
- Fondue in tegamino – miscela di formaggi francesi servita con cubetti di pane e crudités ^{1, 7, 9} € 16
- Prosciutto dolce di Cormons d'Oswaldo con piccola giardiniera ¹ € 18
- Tagliere di salumi misti di norcinerie artigianali con fico agrodolce ¹ € 18
- Foie Gras d'anatra (120 gr) con marmellata di cipolle e pane tostato ¹ € 35

Accompagnamento

- Pane ¹ € 1
- Taralli artigianali ¹ € 4
- Patatine fiammifero € 5

Dulcis in fundo

- L'insolita frutta di Montemarzina € 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} € 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:



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

Illustrazioni: Lisa Brancatsano

Wi-Fi: formaggioteca - Pass: cheeselover

Lista dei formaggi: www.formaggiotecaterroir.it/formaggi

Segui & tagga su Instagram: @formaggioteca



Formaggioteca Caterroir

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 ⁷	€ 13
Our selection of 4 Italian and/or French cheeses ⁷	€ 17
Our selection of 5 Italian and/or French cheeses ⁷	€ 21
Our selection of 6 Italian and/or French cheeses ⁷	€ 25
EXTRA: Chutney made by Pure Stagioni (onion or spicy peach)	€ 0,50



Snacks

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

Grilled Cheese

Croque Monsieur (fresh artisan bread, Comté, pork loin, onion) ^{1, 7}	€ 8,50
Croque Madama (fresh artisan bread, Comté, sundried tomatoes, onion) ^{1, 7}	€ 8,50



Crostone (slice of toasted bread topped with:)

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



Plates

Ricotta with candied capers & flowers ⁷	€ 8
Frico (flourless 'tortilla' made with Montasio cheese & potatoes) ⁷	€ 8
Soup from Maison Marc served with Comté shavings ^{1, 7}	€ 10
Salad bowl with goat cheese, apple, celery & toasted sunflower seeds ⁷	€ 12
Buffalo milk Burrata, artichoke hearts, sundried tomatoes, eggplant & crunchy capers ⁷	€ 14
Fondue – mix of 5 French cheeses served with toasted croutons and fresh veggies ^{1, 7, 9}	€ 16
Cured Prosciutto from Cormons d'Osvaldo con piccola giardiniera ¹	€ 18
Platter of mixed cold cuts of Cinta Senese breed with a pickled fig ¹	€ 18
Duck Foie Gras (120 gr) served with toasted bread ¹	€ 35



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 fruits 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}	€ 8



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



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

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