



al dettaclio in botteca.



Nostra selezione di 3 formaggi italiani o francesi 7 Nostra selezione di 4 tipi di formaggi italiani e/o francesi 7€ 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) €0,50



### Stuzzichini

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

## Toast gourmet

Croque Messieur (Pancarré artigianale, Comté, arista, cipolla) 1,7 € 8,50 Croque Madama (Pancarré artigianale, Comté, € 8,50 pomodori secchi, cipolla) 1,7



#### 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 € 9,50 Caprino, paté di olive nere d'Orazio & timo 1,7 € 9,50 Taleggio & funghi alla brace Agnoni 1,8



#### Pintti



La ricotta di pecora candita & fiorita <sup>7</sup>	€ 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 <sup>7</sup>	€ 14
Fondue in tegamino – miscela di formaggi francesi servita con cubetti di pane e crudités 1, 7, 9	€ 16
Prosciutto dolce di Cormons d'Osvaldo con piccola giardiniera <sup>1</sup>	€ 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 <sup>1</sup>	€ 35



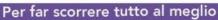
# Accompagnamento

Pane 1 Taralli artigianali 1 Patatine fiammifero

# Dulcis in tundo

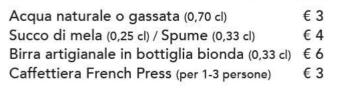
L'insolita frutta di Montemarzina Cheesecake ai frutti di bosco 1,7 Due Prugne d'Agen à l'Armagnac 12

€ 5 Cantucci & Vin Santo del Chianti DOC 1, 3, 7, 8 € 8



€ 1

€ 4



# Vini al bicchiere & in bottiglia:



Wi-Fi: formaggioteca - Pass: cheeselover

Lista dei formaggi: www.formaggiotecaterroir.it/formaggi Segui & tagga su Instagram: @formaggioteca







artisan products that tor 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 Crostini w/ cream of lard of Cinta Senese ¹ € 6 Crostini w/ butter & Ligurian anchovies 1, 4, 7 € 7

# Grilled Cheese

Croque Messieur (fresh artisan bread, Comté, pork loin, onion) 1,7 € 8,50 Croque Madama (fresh artisan bread, Comté, € 8.50 sundried tomatoes, onion) 1,7



## 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 Camembert de Normandie, Italian almonds & organic Tuscan honey 1, 7, 8 € 9,50 € 9.50 Caprino goat cheese, back olive paste from Apulia & thyme 1,7



Ricotta with candied capers & flowers 7 € 8 € 8 Frico (flourless 'tortilla' made with Montasio cheese & potatoes) 7 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 € 18 Platter of mixed cold cuts of Cinta Senese breed with a pickled fig 1 Duck Foie Gras (120 gr) served with toasted bread 1 € 35





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

# 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 Cantucci biscotti w/ Vin Santo DOC 1, 3, 7, 8



#### Wash it all down with:

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

Wi-Fi: formaggioteca - Pass: cheeselover

Follow & tag on Instagram: @formaggioteca

Wine list:



Cheese list: www.formaggiotecaterroir.it/formaggi

POSSIBILITY OF CROSS CONTAN ergens: 1 gluten • 2 grustadens \*7 mtlk products \*8 nuts \*9 celery \*10 m • 12 sulphur dioxide and sulphttes >10 mg/kg • 13 lupin • 14