

Formaggioteca Terroir

Cheese &
Prodotti artigianali
In vendita anche



Wine Bar
di alta qualità,
al dettaglio in bottega.



Viaggio nel formaggio

Selezione a cura di Formaggioteca e servita con la composta di frutta di Pure Stagioni

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



Stuzzichini

Piccolo pinzimonio con il nostro olio bio ⁹	€ 5
Crostini c/ crema di lardo di Cinta Senese ¹	€ 6
Crostini c/ burro & alici di Sestri Levante ^{1,4,7}	€ 7
La ricotta di pecora candita & fiorita ⁷	€ 7

Toast gourmet

Croque Monsieur (Pan carré artigianale, Comté, arista, cipolla) ^{1,7}	€ 8
Croque Madame (Pan carré artigianale, Comté, pomodori secchi, cipolla) ^{1,7}	€ 8

Crostone con:

Brie de Meaux, confettura di pomodori & Speck trentino ^{1,7}	€ 9
Gorgonzola dolce, pere fresche & nocciole piemontesi ^{1,7,8}	€ 9
Camembert de Normandie, mandorle siciliane & miele Toscano bio ^{1,7,8}	€ 9
Caprino, paté di olive nere d'Orazio & timo ^{1,7}	€ 9
Taleggio, funghi alla brace sott'olio & noci Sorrentine ^{1,8}	€ 9

Piatti

Frico Friulano (tortino caldo di formaggio Montasio & patate) ⁷	€ 8
Zuppa del giorno di Maison Marc servita con croustons e scaglie di Comté ^{1,7}	€ 10
Burrata di bufala, cuori di carciofo, pomodori secchi, melanzane & capperi croccanti ⁷	€ 14
Insalatona con mozz. di bufala, involtini di melanzane e pomodori, parmigiano, pesto e pinoli ⁷	€ 14
Prosciutto dolce di Cormons d'Osvaldo & piccola giardiniera	€ 16
Tagliere di salumi di Cinta Senese della norcineria artigianale di Castello di Spannocchia ¹	€ 16
Fondue in tegamino - miscela di formaggi francesi servita con cubetti di pane e crudités ^{1,7,9}	€ 16
Foie Gras d'anatra (120 gr) con marmellata di fichi e pane tostato ¹	€ 32
Jambon Noir de Bigorre DOP (50 gr)	€ 10

Dulcis in fundo

L'insolita frutta di Montemarzina	€ 5
La ricotta di pecora con il miele di acacia ¹	€ 5
Cheesecake ai frutti di bosco ^{1,7}	€ 6
Due Prugne d'Agan à l'Armagnac ¹²	€ 6
Cantucci & Vin Santo del Chianti DOC ^{1,3,7,8}	€ 8

Extra

Pane ¹	€ 1
Galette di mais artigianali	€ 3
Taralli artigianali ¹	€ 4
Patatine fiammifero	€ 5
Chips croccanti 100% formaggio	€ 5

Per far scorrere tutto al meglio

Acqua naturale o gassata (0,70 cl)	€ 3
Succo di mela (0,25 cl)	€ 4
Birra artigianale in bottiglia bionda o IPA (0,33 cl)	€ 6
Caffettiera francese (per 1-3 persone)	€ 3

Vini al bicchiere
& in bottiglia:



Wi-Fi: FORMAGGIOTECA - Pass: CHEESELOVER

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 SO2 • 13 lupino e derivati • 14 molluschi e derivati

Illustrazioni: Lisa Brancatisano



Formaggioteca Terroir

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!

Selection by Formaggioteca served with chutney made by Pure Stagioni

- | | |
|---|------|
| 3 kinds of Italian or French cheeses ⁷ | € 13 |
| 4 kinds of Italian and/or French cheeses ⁷ | € 17 |
| 5 kinds of Italian and/or French cheeses ⁷ | € 21 |
| 6 kinds of Italian and/or French cheeses ⁷ | € 25 |

Snacks

- | | |
|--|-----|
| Bowl of fresh veggies with our EVOO dip ⁹ | € 5 |
| Crostini w/ cream of lard of Cinta Senese ¹ | € 6 |
| Crostini w/ butter & Ligurian anchovies ^{1, 4, 7} | € 7 |
| Fresh ricotta with candied capers & flowers ⁷ | € 7 |

Grilled Cheese

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

Crostone (slice of toasted bread topped with:)

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

Plates

- | | |
|---|------|
| Frico (flourless 'tortilla' made with Montasio cheese & potatoes, traditional of northeastern Italy) ⁷ | € 8 |
| Soup from Maison Marc served with croutons & Comté shavings ^{1, 7} | € 10 |
| Buffalo Burrata, artichoke hearts, sundried tomatoes, eggplant & crunchy capers ⁷ | € 14 |
| Salad bowl with buffalo Mozzarella, eggplant & tomato roll, Parmigiano, pesto & pine nuts ⁷ | € 14 |
| Cured Prosciutto from Cormons d'Osvaldo & pickles | € 16 |
| Cold cuts of Cinta Senese pork breed from Castello di Spannocchia ¹ | € 16 |
| Fondue – mix of 5 French cheeses served with toasted croutons and fresh veggies ^{1, 7, 9} | € 16 |
| Duck Foie Gras (120 gr) served with toasted bread & fig jam ¹ | € 32 |
| Jambon Noir de Bigorre DOP (50 gr) | € 10 |

Last but not least

- | | |
|--|-----|
| Mixed preserved fruits from Montemarzina | € 5 |
| Fresh sheep's ricotta topped with honey ¹ | € 5 |
| Cheesecake topped with forest fruit jam ^{1, 7} | € 6 |
| Due Prugne d'Agan à l'Armagnac ¹² | € 6 |
| Cantucci biscotti w/ Vin Santo DOC ^{1, 3, 7, 8} | € 8 |

Extras

- | | |
|---|-----|
| Bag of fresh bread ¹ | € 1 |
| Corn cakes (no gluten) | € 3 |
| Small bowl of Taralli (crackers from Apulia) ¹ | € 4 |
| Potato chips (in can) | € 5 |
| Crunchy cheese chips (100% cheese) | € 5 |

Wash it all down with:

- | | |
|--------------------------------------|-----|
| Water still or bubbly (0,70 cl) | € 3 |
| Apple juice (0,25 cl) | € 4 |
| Artisan beer blonde or IPA (0,33 cl) | € 6 |
| French press coffee (for 1-3 people) | € 3 |

*Wines by the glass
& bottles:*



Wi-Fi: FORMAGGIOTECA - Pass: CHEESELOVER

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