

# Formaggioteca terroir

## Cheese & Wine Bar

**I sapori della Formaggioteca** provenienti da produzioni artigianali di alta qualità

|  |         |
|--|---------|
| La ricotta candita & fiorita (quando c'è)  | € 6,00  |
| Crostini con burro & acciughe di Sestri Levante  | € 6,00  |
| La Burrata con carciofini, pomodori secchi, melanzane & capperi croccanti                      | € 12,00 |
| Crostone con Brie, confettura di pomodori piccanti & Speck arrostito                           | € 8,00  |
| Crostone con Gorgonzola dolce, pere fresche & nocciole piemontesi                              | € 8,00  |
| Crostone con Camembert, mandorle siciliane & miele bio   | € 8,00  |
| Crostone con Caprino, paté di olive nere d'Orazio & timo                                       | € 8,00  |
| Prosciutto dolce di Cornons d'Osvaldo & piccola giardiniera                                    | € 15,00 |
| Tagliere di salumi Cinta Senese delle norcinerie artigianali Casamonti e Spannocchia           | € 15,00 |
| Il Foie Gras d'anatra (120 gr.) con gelatina di vino di Jurançon e pane tostato                | € 32,00 |
| Raclette – 4 tipi di formaggio, patate, prosciutto affumicato & Speck Riserva                  | € 18,00 |
| Fondue in tegamino – miscela di 7 formaggi francesi servita con il pane e crudité (quando c'è) | € 15,00 |

**Il viaggio nel formaggio** selezione della Formaggioteca e servito con la composta di frutta

|  |         |
|--|---------|
| 3 tipi di formaggi italiani o francesi   | € 12,00 |
| 4 tipi di formaggi italiani e/o francesi | € 16,00 |
| 5 tipi di formaggi italiani e/o francesi | € 20,00 |
| 6 tipi di formaggi italiani e/o francesi | € 24,00 |

### Dulcis in fundo

|   |        |
|---|--------|
| L'Insolita Frutta (di Montemarzino)                       | € 5,00 |
| Cheesecake ai frutti di bosco (di Pank Bulangeria)        | € 5,00 |
| Cantucci IGP di Lunardi con un bicchiere di Vin Santo DOC | € 8,00 |

### Per far scorrere tutto al meglio

|   |        |
|---|--------|
| Vini al bicchiere e in bottiglia (QR code qui sotto) – anche distillati |        |
| Acqua naturale o gassata (0,50 cl)                                      | € 2,00 |
| Bibita (0,33 cl) / Succo di frutta biologica (0,25 cl)                  | € 4,00 |
| Birra artigianale in bottiglia (0,33 cl)                                | € 5,00 |

*I formaggi francesi provengono dall'affinatore **Mons** (meilleur ouvrier de France). Per i formaggi italiani, ci sono quelli locali di **Corzano & Paterno** ed altri provenienti dagli affinatori **Andrea de Magi** (Toscana) e **Borgo Affinatori** (Piemonte).*

**All'interno del negozio potrete trovare formaggi, vini e tanti altri prodotti da portare a casa!**

I VINI:



**Wi-Fi: FORMAGGIOTECA - Pass: CHEESELOVER**

# Formaggioteca terroir

## Cheese & Wine Bar

|  |         |
|--|---------|
| <b>The Flavors of the Formaggioteca</b> ingredients from small high-quality artisans   |         |
| Fresh ricotta cheese with sweet capers & flowers (when available)                      | € 6,00  |
| Crostini with butter and anchovies from Sestri Levante                                 | € 6,00  |
| Fresh Burrata with Sicilian sundried tomatoes, eggplant, artichokes & capers           | € 12,00 |
| Crostone with Brie de Meaux, spicy tomato chutney, crunchy Speck                       | € 8,00  |
| Crostone with Gorgonzola, fresh pear, hazelnuts from Piedmont                          | € 8,00  |
| Crostone with Camembert, Sicilian almonds & Tuscan organic honey                       | € 8,00  |
| Crostone with Caprino, paté di olive nere d'Orazio & timo                              | € 8,00  |
| Cured Prosciutto from Cormons & crunchy veggies  | € 15,00 |
| Cold cuts from the Cinta Senese pork breed from Casamonti & Spannocchia                | € 15,00 |
| Duck foie gras (120 gr) with Jurançon wine jelly and toasted bread                     | € 32,00 |
| Cheese Raclette served with potatoes and smoked Prosciutto & Speck Riserva             | € 18,00 |
| Fondue – mix of 7 French cheeses served with bread and fresh veggies (when available)  | € 15,00 |
| <b>A Cheese Journey</b> selection by the Formaggioteca and served with a fruit chutney |         |
| 3 types of Italian or French cheeses   | € 12,00 |
| 4 types of Italian and/or French cheeses   | € 16,00 |
| 5 types of Italian and/or French cheeses   | € 20,00 |
| 6 types of Italian and/or French cheeses   | € 24,00 |
| <b>Save the best for last?!</b>  |         |
| Mixed fruits from Montemarzina   | € 5,00  |
| Cheesecake with forest berries   | € 5,00  |
| Biscotti Cantucci IGP by Lunardi & with a glass of Vin Santo DOC                       | € 8,00  |
| <b>To make it all flow better</b>  |         |
| Wine & Co. - by the glass or bottle (see QR code below)                                |         |
| Still or sparkling water (0,50 cl)   | € 2,00  |
| Soft drink (0,33 cl) / organic juice (0,25 cl)   | € 4,00  |
| Local artisan beer (0,33 cl)   | € 5,00  |

\* Our French cheeses are cured by **Mons Affineur** (awarded best artisan of France). Our Italian cheeses come partly from our local favorite, **Corzano & Paterno**, and others are aged by the creative **Andrea de Magi** in Tuscany, and by **Borgo Affinatori** in Piedmont.

Inside our shop, you can find cheese, wine and other high-quality products available for purchase!

Wine list:



Wi-Fi: FORMAGGIOTECA - Pass: CHEESELOVER