

Formaggioteca terroir

Cheese & Wine Bar

Per iniziare:

Crostini con burro & acciughe di Sestri Levante	€ 6,00
Crostone formaggioso su pane San Lorenzo a scelta tra:	€ 8,00
- Brie de Meaux, confettura di pomodori piccanti & speck di Cormons arrostito	
- Gorgonzola dolce, pere fresche & nocciole di Piemonte	
- Caprino & paté di olive nere d'Orazio	
La Burrata ai Sapori Unici di Sicilia	€ 12,00
Prosciutto dolce di Cormons, burro salato & piccola giardiniera di Dario Cecchini	€ 15,00
Tagliere di salumi Cinta Senese della norcineria artigianale di Casamonti	€ 15,00
Il foie gras d'anatra con gelatina di vino di Jurançon e pane tostato (120 gr. - per 2 persone)	€ 32,00

Il formaggio:

3 tipi di formaggi italiani e/o francesi con composta di frutta	€ 12,00
4 tipi di formaggi italiani e/o francesi con composta di frutta	€ 16,00
5 tipi di formaggi italiani e/o francesi con composta di frutta	€ 20,00
6 tipi di formaggi italiani e/o francesi con composta di frutta	€ 24,00
Raclette 4 tipi di formaggio da fondere con patate & prosciutto affumicato (per 1 persona)	€ 18,00
- con un bicchiere di bianco tradizionale della Savoia (Apremont)	€ 22,00

Dulcis in fundo:

Frutta mista sciroppata di Montemarzina	€ 5,00
Cantucci IGP di Lunardi con un bicchiere di Vin Santo DOC	€ 8,00

Bevande:

Vini al bicchiere e in bottiglia (QR code qui sotto) – anche distillati	
Acqua naturale o gassata (0,50 cl)	€ 1,50
Succo di frutta (0,25 cl)	€ 3,50
Aranciata / Chinotto (0,33 cl)	€ 4,00
Birra artigianale in bottiglia (0,33 cl)	€ 5,00

* I formaggi francesi provengono dall'affinatore **Mons** (meilleur ouvrier de France) importati dalla Formaggioteca.
Per i formaggi italiani, abbiamo selezionato per voi i formaggi locali di **Corzano & Paterno** ed altri formaggi italiani da affinatori ricercati tra i quali **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

To start with:

Crostini with butter and anchovies from Sestri Levante	€ 6,00
Cheesy Crostone (cheese on warm crusty San Lorenzo bread and toppings):	€ 8,00
- Brie de Meaux, spicy tomato chutney, crunchy Speck from Cormons	
- Gorgonzola, fresh pear, hazelnuts from Piedmont	
- Goat cheese & black olive paté	
Fresh Burrata cheese served with a few Sicilian preserved vegetables	€ 10,00
Cured Prosciutto from Cormons, salted butter & Dario Cecchini's crunchy veggies	€ 15,00
Cold cuts from the Cinta Senese breed from Casamonti	€ 15,00
Duck foie gras (120 gr) with Jurançon wine jelly and toasted bread	€ 32,00

Our cheese platters:

3 types of Italian and/or French cheeses with fruit chutney	€ 12,00
4 types of Italian and/or French cheeses with fruit chutney	€ 16,00
5 types of Italian and/or French cheeses with fruit chutney	€ 20,00
6 types of Italian and/or French cheeses with fruit chutney	€ 24,00
Cheese RACLETTE served with potatoes and smoked Prosciutto (for 1 person)	€ 18,00
- with a glass of traditional white from Savoie (Apremont)	€ 22,00

Desserts:

Artisan mixed preserved fruits from Montemarzina	€ 5,00
Biscotti Cantucci IGP & with a glass of Vin Santo DOC	€ 8,00

Drinks:

Wine & Co. - by the glass or in bottle (see QR code below)	
Still or sparkling water (0,50 cl)	€ 1,50
Juice (0,25 cl)	€ 3,50
Soft drink (0,33 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.

In our little shop, you can find cheese, wine and other high-quality products to bring home!

Wine list:



Wi-Fi: FORMAGGIOTECA - Pass: CHEESELOVER