

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 & miele Toscano bio ^{1, 7, 8}	€ 9
Caprino, paté di olive nere d'Orazio & timo ^{1, 7}	€ 9
Taleggio, radicchio tardivo & pinoli di Pisa ^{1, 8}	€ 9

Piatti

Frico Friulano (tortino caldo di formaggio Montasio & patate) ⁷	€ 8
Zuppa del giorno di Maison Marc servita con croutons 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
Insalatona con caprino, mela, sedano, semi di girasole & noci Sorrentine ⁷	€ 14
Prosciutto dolce di Cormons d'Oswaldo & piccola giardiniera	€ 16
Tagliere di salumi di Cinta Senese della norcineria artigianale di Castello di Spannocchia ¹	€ 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 Montemanzina	€ 5	Extra	
La ricotta di pecora con il miele di acacia ¹	€ 5	Pane ¹	€ 1
Cheesecake ai frutti di bosco ^{1, 7}	€ 6	Galette di mais artigianali	€ 3
Due Prugne d'Agan à l'Armagnac ¹²	€ 6	Taralli artigianali ¹	€ 4
Cantucci & Vin Santo del Chianti DOC ^{1, 3, 7, 8}	€ 8	Patatine fiammifero	€ 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

POSSIBILITA' 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 Madama (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, red radicchio & pine nuts from Pisa ^{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
Salad bowl with goat cheese, apple, celery, sunflower seeds & walnuts from Sorrento ⁷	€ 14
Cured Prosciutto from Cormons d'Ossvaldo & pickles	€ 16
Cold cuts of Cinta Senese pork breed from Castello di Spannocchia ¹	€ 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

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

