



**Cheese &**  
Prodotti artigianali  
di alta qualità.



# Formaggioteca

**Wine Bar**  
In vendita anche al  
destaglio in bottega.

## Viaggio nel formaggio

Extra: composta di frutta	€ 1
Nostra selezione di 3 formaggi italiani o francesi <sup>7</sup>	€ 14
Nostra selezione di 4 tipi di formaggi italiani e/o francesi <sup>7</sup>	€ 18
Nostra selezione di 5 tipi di formaggi italiani e/o francesi <sup>7</sup>	€ 22
Nostra selezione di 6 tipi di formaggi italiani e/o francesi <sup>7</sup>	€ 26
Degustazione erborinato Sasso Forte con fico e toast <sup>1,7</sup>	€ 10
<i>(con il blu consigliamo l'abbinamento col Ramandolo DOPG € 6/calice)</i>	



## Stuzzichini

Pinzimonio con il nostro olio DOP bio <sup>9</sup>	€ 4
Giardiniera in agrodolce <sup>9</sup>	€ 6
Crostini crema di lardo di Cinta Senese <sup>1</sup>	€ 7
Crostini burro & alici di Sestri Levante <sup>1,4,7</sup>	€ 8

## Toast gourmet

Croque Monsieur (Pancarré artigianale, formaggio Comté, arista, cipolla) <sup>1,7</sup>	€ 9
Croque Madame (Pancarré artigianale, formaggio Comté, pomodori secchi, cipolla) <sup>1,7</sup>	€ 9

## Crostoni sul pane 'San Lorenzo'

Brie de Meaux, confettura di pomodoro piccante & Speck <sup>1,7</sup>	€ 10
Gorgonzola dolce, pere fresche & nocciole piemontesi <sup>1,7,8</sup>	€ 10
Camembert de Normandie, mandorle & miele di castagno <sup>1,7,8</sup>	€ 10
Caprino, paté di olive nere d'Orazio & timo <sup>1,7</sup>	€ 10
Taleggio, radicchio rosso di montagna & pinoli di Pisa <sup>1,7,8</sup>	€ 10



## Piatti

La ricotta di pecora con i capperi canditi & fiori <sup>7</sup>	€ 8
Frico Friulano (tortino caldo di formaggio Montasio & patate) <sup>7</sup>	€ 8
Patate pazze al formaggio con un pizzico di bruciaculo <sup>1</sup>	€ 10
Zuppa del giorno di Maison Marc con scaglie di Comté <sup>1,7</sup>	€ 12
Camembert caldo con croccanti frutti secchi e pan brioche <sup>1,5,8,7</sup>	€ 14
Burrata di bufala, cuori di carciofo, pomodori secchi, melanzane & capperi croccanti <sup>7</sup>	€ 14
Prosciutto dolce di Cormons d'Osvaldo con piccola giardiniera <sup>1</sup>	€ 18
Tagliere di salumi misti di Cinta Senese con fico agrodolce <sup>1</sup>	€ 18
Fondue in tegamino - miscela di formaggi francesi servita con cubetti di pane <sup>1,7,9</sup>	€ 18
Raclette - 4 tipi di formaggio da fondere, patate, Speck & cetriolini <sup>7</sup>	€ 22
Foie Gras d'anatra (120 gr) con marmellata di cipolle e pane tostato <sup>1</sup>	€ 34



## Da sgranocchiare

Pane <sup>1</sup>	€ 1
Taralli artigianali <sup>1</sup>	€ 4
Patatine fiammifero di Patatas Nana	€ 5
Tortilla viola con salsa Cheese <sup>1</sup>	€ 5

## Dulcis in fundo

L'insolita frutta di Montemarzina	€ 5
Cheesecake ai frutti di bosco <sup>1,7</sup>	€ 6
Due Prugne d'Agen à l'Armagnac <sup>12</sup>	€ 7
Cantucci & Vin Santo del Chianti DOC <sup>1,3,7,8</sup>	€ 9

## Per far scorrere tutto al meglio

Acqua naturale o gassata (0,70 cl)	€ 3
Succo di mela (0,25 cl) / Spume toscane (0,33 cl)	€ 4
Birra artigianale in bottiglia bionda (0,33 cl)	€ 6
Caffettiera 'French Press' Huehuetenango	€ 3

## Vini al bicchiere & in bottiglia:



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

Wi-Fi: formaggioteca - Pass: cheeselover  
Instagram: @formaggioteca  
YouTube: @lifeisgrapeintuscany





**Cheese &**  
We use high-quality  
artisan products

# Formaggioteca terroir

**Wine Bar**  
that we also sell to go  
in the shop.

## Cheese Journey

- Our selection of 3 kinds of Italian or French cheeses<sup>7</sup> € 14  
 Our selection of 4 Italian and/or French cheeses<sup>7</sup> € 18  
 Our selection of 5 Italian and/or French cheeses<sup>7</sup> € 22  
 Our selection of 6 Italian and/or French cheeses<sup>7</sup> € 26  
 Tasting of blue cheese Sasso Forte with a fig and toast € 10  
 (the blue cheese pairs well the dessert wine Ramandolo DOCG € 6/glass)

EXTRA: Chutney € 1



## Snacks

- Bowl of fresh veggies with our EVOO dip<sup>9</sup> € 4  
 Bowl of mixed pickled vegetables<sup>9</sup> € 6  
 Crostini w/ cream of lard of Cinta Senese<sup>1</sup> € 7  
 Crostini w/ butter & Ligurian anchovies<sup>1, 4, 7</sup> € 8

## Grilled Cheese

- Croque Monsieur (fresh artisan bread, Comté, pork loin, onion)<sup>1, 7</sup> € 9  
 Croque Madama (fresh artisan bread, Comté, sundried tomatoes, onion)<sup>1, 7</sup> € 9

## Crostone (slice of warm toasted bread topped with:)

- Brie de Meaux, spicy tomato chutney & crunchy smoked ham (Speck)<sup>1, 7</sup> € 10  
 Gorgonzola dolce, fresh pear & hazelnuts from Piedmont<sup>1, 7, 8</sup> € 10  
 Camembert de Normandie, Italian almonds & organic Tuscan honey<sup>1, 7, 8</sup> € 10  
 Caprino goat cheese, black olive paste from Apulia & thyme<sup>1, 7</sup> € 10  
 Taleggio cheese, red mountain radicchio, pine nuts from Pisa<sup>1, 7, 8</sup> € 10

## Plates

- Fresh ricotta topped with candied Sicilian capers & flowers<sup>7</sup> € 8  
 Frico (typical flourless 'tortilla' made with Montasio cheese & potatoes)<sup>7</sup> € 8  
 Cheesy Potatoes with a hot Tuscan chily<sup>1</sup> € 10  
 Soup of the day from Maison Marc served with Comté shavings<sup>1, 7</sup> € 12  
 Warm Camembert with crunchy dried fruits and brioche bread<sup>1, 5, 8, 7</sup> € 14  
 Buffalo milk Burrata, artichoke hearts, sundried tomatoes, eggplant & crunchy capers<sup>7</sup> € 14  
 Cured Prosciutto from Cormons d'Osvaldo with pickled veggies<sup>1</sup> € 18  
 Platter of mixed cold cuts of Cinta Senese breed with a pickled fig<sup>1</sup> € 18  
 Fondue – mix of 5 French cheeses served with toasted croutons and fresh veggies<sup>1, 7, 9</sup> € 18  
 Raclette – 4 types of cheeses to melt, potatoes, cornichons & smoked cured ham<sup>7</sup> € 22  
 Duck Foie Gras (120 gr) served with toasted bread & fig jam<sup>1</sup> € 34

## Other bites

- Bag of fresh bread<sup>1</sup> € 1  
 Small bowl of Taralli (crackers from Apulia)<sup>1</sup> € 4  
 Potato chips matches (in can) € 5  
 Tortilla chips with Cheese sauce<sup>1</sup> € 5

## Last but not least

- Mixed preserved fruit from Montemarzina € 5  
 Cheesecake topped with forest fruit jam<sup>1, 7</sup> € 6  
 Two prunes d'Agan à l'Armagnac<sup>1</sup> € 7  
 Cantucci biscotti w/ Vin Santo DOC<sup>1, 3, 7, 8</sup> € 9

## Wash it all down with:

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

Wi-Fi: formaggioteca - Pass: cheeselover  
 Instagram: @formaggioteca  
 YouTube: @lifeisgrapeintuscany

## Wine list:



### 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

