

Cioccolati e Formaggi.

Selezione cioccolati

■ Cioccolato a scelta

al pezzo 2 €

Filetti di arancia ricoperti di cioccolato extra

Criollo 90%

Criollo 100%

Porcelana 70%

Trinitario 80%

Ocumare 77

Maxi cremino

Selezione formaggi

■ Piatto degustazione 12 formaggi

36 €

■ Formaggi a scelta

al pezzo 3 €

1 - BIANCO DI MONTEGALDA

Italia, Veneto (Vicenza)

Latte caprino

Pasta molle

Prodotto ai piedi dei monti Berici, nel vicentino, è un formaggio a crosta fiorita, da latte caprino, a pasta molle e cremosa che con il procedere delle settimane tende sempre più a cremificare. La crosta è muffettata di *penicillium candidum*, ma durante la stagionatura possono fiorire anche altre muffe nobili verdi e grigie, indice di una maturazione ottimale. Si degusta come un brie, quindi su crostoni di pane grigliato in accompagnamento a funghi e tartufi o frutta secca. Si presta anche ad essere passato al forno per un'originale fonduta bianca.

2 – CARNIA SEMISTAGIONATO

Italia, Friuli Venezia Giulia

Latte vaccino

Pasta dura

Il Carnia è il formaggio friulano tipico per eccellenza ed insieme al Montasio va a coprire la più grossa fetta di tutta la produzione casearia della regione Friuli Venezia Giulia.

3 – MASSERIA PUGLIESE

Italia, Puglia
Latte vaccino
Pasta dura

Siamo in Puglia, per uno dei più interessanti e rari esempi, per queste zone, di formaggio vaccino (prodotto a latte crudo) di grande formato. Il latte viene coagulato con caglio di capretto, che conferirà al formaggio, con la stagionatura, un carattere sempre più deciso, tendente al piccante. La crosta canestrata viene oliata con olio extravergine d'oliva e ha colore bruno. La pasta è giallo paglierino, dura e granulosa e al gusto si presenta saporita, cedevole al palato, di lunga persistenza. La stagionatura minima è di 6 mesi. Per la sua sapidità si presta ad essere utilizzato come ingrediente di cucina su sformati, pasta e risotti; si accompagna a ortaggi grigliati o sottoli della tradizione pugliese.

4 – TESTUN AL BAROLO

Italia, Piemonte
Latte vaccino
Pasta dura

Formaggio vaccino a pasta dura prodotto a Rioforano, nel cuneese. Stagiona per almeno 140 giorni in cantine di tufo su assi di legno; ciò permette al formaggio di maturare lentamente beneficiando del microclima naturale della cantina e dell'aria delle colline della pedemontana. Questo formaggio, raggiunta la stagionatura ottimale, viene messo ad affinare sotto vinacce rosse di Barolo e dopo circa un mese di il piccolo Testun avrà preso profumo, colore, sentore e gusto, leggermente fermentato, di vino.

5 – OVALIE CENDREE

Francia, Poitou Charentes
Latte caprino
Pasta semidura

Prodotto in una piccola latteria in Poitou Charentes è un caprino a cagliata lattica a breve maturazione al termine della quale il formaggio viene salato in superficie e cosperso di cenere di carbone vegetale. La maturazione continua poi per due settimane al termine delle quali la pasta, bianchissima e leggermente gessata inizia a cremificare dal sottocrosta. Ha sapore leggermente acidulo che con la maturazione tenderà ad addolcirsi progressivamente.

6 – ROBIOLA DI ROCCAVERANO D.O.P. BIO

Italia, Piemonte
Latte caprino
Pasta molle

Roccaverano era conosciuta già nel Medioevo per la produzione della sua robiola. Un tempo era prodotta solo con latte caprino (oggi questo avviene solamente in primavera-estate). Il latte con cui viene prodotta la nostra robiola proviene esclusivamente da capre che come un tempo e come si conviene per tradizione pascolano liberamente sulle colline langhigiane. Si tratta quindi di un prodotto assolutamente artigianale e prodotto esclusivamente a latte crudo. La pasta è bianchissima, morbida, dal sapore dolce e leggermente acidulo, elegante e avvolgente, appena piccante al massimo della stagionatura. Ottima con le more e i lamponi, i fichi e l'uva passa, ma anche con patate, funghi e tartufi.

7 – CACIOTTA SPEZIATA all'erba cipollina

Italia, Friuli Venezia Giulia (Arta Terme)
Latte vaccino / caprino
Pasta molle

Azienda Agricola di Morassi Giancarlo. Formaggio dolce, di breve stagionatura: circa 20/60 giorni. Consistenza morbida ed elastica, con una struttura compatta. Il suo gusto delicato contrasta con i sapori più forti degli aromi che si utilizzano per personalizzare il prodotto.

8 – BLU BIRRAIO

Italia, Veneto
Latte vaccino
Pasta semimolle

Viene prodotto nella pedemontana bellunese con latte vaccino. Dopo un mese e mezzo di stagionatura la sua pasta semimolle è già percorsa dalle venature dell'erborinatura; a questo punto viene spugnato e affinato per qualche settimana con birra artigianale a doppio malto, che conferirà alla buccia il suo tipico colore brunito, ma soprattutto concilierà in maniera davvero elegante le note aromatiche dalla birra con quelle più eteree tipiche di ogni formaggio erborinato. Lo accompagneremo con frutta dolce (cachi e nespole), castagne e noci, ma anche con cioccolato fondente.

9 – CHABICHOU DU POITOU D.O.P.

Francia, Poitou
Latte caprino
Pasta molle

Cagliata lattica di capra prodotta a latte crudo nel Poitou, terra d'elezione degli chevre d'Oltralpe. La formetta cilindrica percorsa in superficie dalle rugosità prodotte del geotrichum già cremifica nel sottocrosta virando il colore della pasta dal bianco all'avorio; il cuore invece è ancora gessato e consistente e sprigiona sentori di stalla e fieno ingetiliti da una gamma di sapori florali. Si degusta "nature" su del pane nero grigliato e ben s'accompagna però anche con delle ottime acciughe. Tagliato a metà può essere il protagonista di un classico "chevre chaud" con misticanza e frutta secca.

10 – FORMADI FRANT alle pere - Presidio Slow Food FVG

Italia, Friuli Venezia Giulia (Arta Terme)
Latte vaccino
Pasta semimolle

Azienda Agricola di Morassi Giancarlo. La storia del "Formadi Frant" rispecchia quella di un popolo, quello carnico, legato da sempre per le sue condizioni storiche e geografiche a grandi sacrifici e di dure condizioni di vita. Nulla si poteva perdere o non utilizzare, quindi si riunivano insieme le forme non perfette e si procedeva a sminuzzare, grattugiare e amalgamare prima, con il latte, poi con della panna di affioramento, sale e pepe fino ad ottenere un impasto omogeneo, che veniva poi ricomposto nelle fascere del latteria, per poi farlo stagionare ulteriormente nelle cantine naturali per circa 40 giorni.

11 – LANGRES D.O.P.

Francia, Langres
Latte vaccino
Pasta molle

Prodotto sin dal XVII secolo in Champagne, sugli altipiani di Langres, è un formaggio a pasta molle e crosta lavata di forma cilindrica. La cagliata viene tradizionalmente messa a sgrondare per una notte nelle fromottes di terracotta, quindi le formette vengono adagate su foglie di platano ad asciugare. Per tre settimane la crosta viene spennellata con Marc de Bourgogne. A fine stagionatura la faccia superiore diviene concava e questo ricettacolo viene tradizionalmente riempito al momento della degustazione di Marc o Champagne per un assaggio del tutto originale. Al palato ha un gusto deciso e penetrante, avvolgente e lungo, ma non complesso e importante come quello dell’Epoisses.

12 – PASTORUT

Italia, Friuli Venezia Giulia (Sutrio)
Latte vaccino
Pasta molle

Caseificio Alto But di Sutrio. Prodotto di nicchia di solo latte montano, formaggio grasso e a pasta molle. Miscela armoniosa di dolce e piccante. Stagionatura media è di 40/120 giorni. Riceve la Targa d’Eccellenza all’8° Concorso caseario nazionale “Infiniti blu” promosso da Slow Food Gorgonzola di Milano, classificandosi tra gli 8 migliori formaggi erborinati in Italia.

