

Cheese Bar Formaggi e salumi di Febbraio

COMPONI COME VUOI TAGLIERI E DEGUSTAZIONI DEL MENU

FRESCHI

- Mozzarella di bufala campana Dop (B) Cas. Tre Stelle **CAMPANIA**
- Stracciatella di Putignano (V) Cas. Parrotta **PUGLIA**



SEMI-STAGIONATI



Fior di Langa (VCP) Cas. dell'Alta Langa
PIEMONTE Pasta umida e finissima gradevole al palato, con delicati aromi di latte fresco ed erba fresca. Crosta edibile.



Robiola di Roccaverano DOP (C) Cas. dell'Alta Langa
PIEMONTE Da latte caprino crudo deve la sua particolarità alla zona particolarmente ricca di vegetazione. Crosta edibile.



Montébore (VP) Cas. Terre del giarolo
PIEMONTE Latte crudo (70% vaccino e 30% ovino) nella forma a torta nuziale a 3 strati. Una storia da raccontare. Crosta edibile.



Bûche de Chèvre (C) Cas. Chavegrand
FRANCIA Tronchetto da latte caprino pastorizzato con la tipica crosta fiorita e pasta morbida e tenera. Crosta edibile.



Il Cavallo Nero (VCP) Cas. De Magi
TOSCANA 3 lattini e panna per una pasta morbida e cremosa, in crosta fiorita e trattata con carbone vegetale. Crosta edibile.

+2

STAGIONATI



Manchego AOP Curado (P) Cas. Quesos Corcuera
SPAGNA Classico dei formaggi spagnoli, a pasta pressata prodotto e stagionato 6 mesi da latte di pecora di razza Manchega.



Mimolette (V) Cas. Isigny Sainte Maire
FRANCIA Prodotto da latte crudo di vacca, con il tipico colore arancione dato dall'aggiunta di annatto, colorante naturale.



Tête de Moine AOC (V) Consorzio
SVIZZERA Testa di monaco! Viene raschiato a forma di rosette, come facevano i monaci dell'abbazia di Bellelay nel XII secolo.

+1



Bra Duro DOP (V) Cas. Tino Paiolo
PIEMONTE Almeno 300 giorni di affinamento, per un sapore sapido e intenso, con note animali e di frutta secca.



Pecorino al tartufo Il Piacere (P) Cas. Rocca Toscana
TOSCANA Un formaggio con stagionatura minima di 60gg, dal sapore dolce e il profumo intenso del tartufo.

+1



Pecorino di fossa (P) Cas. Rocca Toscana
MARCHE Latte pastorizzato e affinamento in sacchi di cotone in fosse arearie nelle quali stagiona per 3 mesi. Da "meditazione".

+2



Parmigiano Reggiano 4 anni DOP (V) Cas. Bonat
EMILIA ROMAGNA Pluripremiato, scelto dai migliori chef e imitato. Per voi la versione GRAN RISERVA EXTRA. Da "meditazione".

+2

ERBORINATI



Gorgonzola Piccante DOP (V) Cas. Gelmini
LOMBARDIA In versione piccante prodotto secondo il Disciplinare, con un'erborinatura marcata e a pasta compatta e sostenuta

+1



Stilton Riserva DOP (V) Cas. Clawson
REGNO UNITO Erborinato, da latte pastorizzato e stagionato almeno 6 mesi. Friabile e cremoso, dal sapore forte. Da "meditazione".

+1



Shropshire Blue (V) Cas. Clawson
REGNO UNITO Latte vaccino pastorizzato con addizione di annatto che conferisce la colorazione aranciata. Da "meditazione".

+1



BRIAcacio (P) Cas. De Magi
TOSCANA Pluripremiato formaggio da latte di pecora pastorizzato, affinato con bagna alcolica e uvette sultanine. Da "meditazione". Crosta edibile.

+2



La Gola (B) Cas. De Magi
TOSCANA Da latte di bufala, e stagionatura di almeno 120gg, affinato con bagna a base di cherry, amarene candite e ricoperto con cioccolato fondente 70%. Da "meditazione". Crosta edibile.

+2

SALUMI



Manzo affumicato di fassona piemontese
Consorzio di tutela della razza piemontese CO.AL.VI.

+1



Bresaola di fassona piemontese
Consorzio di tutela della razza piemontese CO.AL.VI.

+2

- Fiocco di prosciutto crudo
- Coppa o capocollo
- Speck Igg
- Soppressa veneta

- Prosciutto affumicato Praga
- Mortadella Bologna
- Pancetta arrotolata
- Salame di Varzi DOP

+2



Presidio slow food



Latte pastorizzato



No lattosio

VACCA

CAPRA

PECORA

BUFALA

Le croste dei formaggi, anche se edibili, possono ospitare batteri pericolosi per soggetti a rischio (bambini, anziani, donne incinta). Sconsigliamo di ingerirle.

Wine Bar Vini al calice di Febbraio

CONSERVATI CON I SISTEMI WINEFIT: CO2 (▽), VUOTO (△), ARGON (▽)

BOLLICINE

METODO MARTINOTTI - CHARMAT

- 
- Conegliano Valdobbiadene Prosecco Sup. D.O.C.G. brut** **FIVI** **6**
VENETO, Conegliano | Vettori | 11,5° | Glera
- 
- Cuvée Blanche extra dry** | Montalbera **5**
PIEMONTE, Monferrato | 12,5° | Barbera
- 
- Cuvée Rosè Spumante Brut** | Montalbera **5**
PIEMONTE, Monferrato | 12,5° | Grignolino

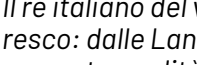
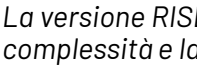
METODO CLASSICO - CHAMPENOISE

- 
- Franciacorta Brut D.O.C.G.** | Ricci Curbastro **+3** **7**
LOMBARDIA, Franciacorta | 12,5° | Chard., Pinot Bianco e Nero
- 
- "Première" D.O.C.G. Pinot Nero Brut** | Sartieri **+3** **7**
LOMBARDIA, Oltrepò | 12° | Pinot Nero
- 
- Champagne Brut Authentique A.O.C.** **+6** **9,5**
FRANCIA, Champagne | Pierre Gobillard | 12,5° | Chardon-
nay, Pinot Nero e Pinot Meunier

FERMI △

- 
- Passaturi Minutolo Valle d'Itria I.G.T.** | Terre Carsiche 1939 **5**
PUGLIA, Valle d'Itria | 2021 | 12,5° | Fiano Minutolo
- 
- Su Soì Vermentino di Sardegna D.O.C.** | Murales **5**
SARDEGNA, Gallura | 2021 | 13° | Vermentino
- 
- Barlà Colline Novaresi Nebbiolo D.O.C.** **5**
PIEMONTE | Torracchia del Piantavigna | 2021 | 12,5° | Nebbiolo
- 
- Fontana del Fongo Valpolicella classico D.O.C.** | L. Arduini **FIVI** **5**
VENETO, Valpolicella | 2021 | 13° | Corvina, Corvinone,
Rondinella
- 
- Iacento Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G.** **5**
PIEMONTE, Monferrato | Montalbera | 2021 | 15° | Ruchè
- 
- Querciantica Lacrima di Morro d'Alba Superiore D.O.C.** **5**
MARCHE, Morro d'Alba | Velenosi | 2019 | 13° | Lacrima di
Morro d'Alba
- 
- Nero di Troia Puglia I.G.T.** | Terre Carsiche 1939 **5**
PUGLIA, Gioia del Colle | 2019 | 13° | Nero di troia
- 
- La Musa Barbera d'Asti Superiore D.O.C.G.** **FIVI** **+2** **6**
PIEMONTE, Monferrato | Montariolo | 2018 | 13,5° | Barbera

GRANDI ETICHETTE

- 
- Lintuito Barbaresco D.O.C.G.** | Montalbera **+3** **7**
PIEMONTE, Barbaresco / Langhe | 2019 | 14° | Nebbiolo
*Il re italiano del vino nel mondo ma dalla vicina e meno sfruttata zona del barba-
resco: dalle Langhe una bella realizzazione da una cantina che ha mantenuto un
rapporto qualità prezzo di interesse.*
- 
- Limpronta Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G.** **+3** **7**
PIEMONTE, Monferrato | Montalbera | 2019 | 14,5° | Ruchè
*La versione RISERVA con affinamento in botti grandi del Ruchè che dimostra la
complessità e la grande longevità di questo grande rosso piemontese*
- 
- Ghemme D.O.C.G.** | Torracchia del Piantavigna **+3** **7,5**
PIEMONTE, Alto Piemonte | 2015 | 15° | Nebbiolo e Vespolina 10%
*Vino elegante e complesso, riconosciuto negli anni per la sua ricchezza, la sua
struttura e i suoi aromi, al massimo potenziale dopo un adeguato invecchia-
mento di almeno 3 anni in botti di rovere francese di Allier di medie dimensioni*
- 
- ROGGIO DEL FILARE Rosso Piceno Superiore D.O.C.** **+5** **9**
MARCHE, Piceno | Velenosi | 2018 | 14,5° | Montepulciano
70%, Sangiovese 30%
*Pluripremiato prodotto di punta della Cantina, un classico blend del centro Italia
affinato in barriques nuove, da tonnellerie artigianali francesi, per circa 18 mesi*
- 
- Amarone Valpolicella Classico D.O.C.G.** | L. Arduini **FIVI** **+5** **9**
VENETO | 2018 | 16° | Corvina, Corv.ne, Rondinella, Molin.ra
*Il classico re del vino, dopo il Barolo uno dei vini italiani più conosciuti al mondo,
per piatti e occasioni importanti o da tenere in cantina anche se le etichette di
Arduini, con il loro bouquet ricco e complesso, sono subito pronte per l'assaggio.*



Bianco



Rosé



Rosso

Calice 120ml

FIVI

Etichetta della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti di cui
Say CHEESE Bistrot è Punto di Affezione Nazionale



Indica sovrapprezzo sull'offerta aperitivo (€ 8 drink e piatto di stuzzichini)