

SELEZIONE Formaggi

Formaggio Latteria Fagagna stagionato 2 mesi **Produttore Latteria Borgo Riolo**



Il Latteria di Fagagna è un formaggio preparato con latte vaccino intero o parzialmente scremato. Viene prodotto esclusivamente nel comune di Fagagna (Udine), come suggerisce il nome stesso. La stagionatura può durare da 2 a 18 mesi. L'immersione può durare anche diversi mesi e conferisce al formaggio un sapore deciso e unico. Latte vaccino crudo.

€. 6,00

Formaggio Latteria Fagagna stagionato 24 mesi **Produttore Latteria Borgo Riolo**



Il Latteria di Fagagna è un formaggio preparato con latte vaccino intero o parzialmente scremato. Viene prodotto esclusivamente nel comune di Fagagna (Udine), come suggerisce il nome stesso. La stagionatura può durare da 2 a 24 mesi. L'immersione può durare anche diversi mesi e conferisce al formaggio un sapore deciso e unico. Latte vaccino crudo.

€. 8,00

Jamar **Produttore Dario Zidarič**



"Formaggio di grotta". Prodotto con latte grasso e profumato di piccoli allevamenti di vacche pezzate rosse e brune alpine che pascolano liberamente nel Carso le erbe odorose. Dopo circa un mese di riposo in cantina, viene affinato nel buio e nel silenzio delle grotte del Carso per circa 4 mesi.

€. 11,00

Tabor **Produttore Dario Zidarič**



Il Tabor è un formaggio semicotto, a media o lunga stagionatura. La qualità dei pascoli e dei fieni del Carso conferisce al formaggio un gusto unico e un intenso aroma. Si ottiene con latte prodotto sul Carso e vengono utilizzati solo caglio di vitello, fermenti lattici e sale. ha una crosta liscia di colore paglierino tenue e una pasta, dello stesso colore della crosta, caratterizzata da piccole occhiature. La tecnica di preparazione è simile a quella del formaggio tipo Latteria.

€. 7,00

Formadi Frant di malga **Produttore Renato Gortani**



Formaggio tipico dell'alta Carnia, prodotto ancor oggi anche a livello familiare con tutte quelle forme di formaggio d'alpeggio non adatte alla stagionatura a causa della loro forma irregolare; il formaggio viene dunque frantumato e messo in una salamoia (con anche aggiunte di panna, latte, pepe). Dopo questa fase di rifermentazione il formaggio viene rimesso in forma. Ha sapori contrastanti tra il dolce e il piccante.

€. 7,00

Asiago pressato nero D.o.p. **Latteria d'Aviano**



Viene chiamato Asiago Pressato poiché le forme appena prodotte vengono sottoposte ad una pressatura sotto torchi manuali od idraulici. Si caratterizza per la forma piuttosto grande e bombata, la pasta di colore bianco o leggermente paglierino con la sua occhiatura irregolare. Nell'Asiago Pressato DOP, proprio per la sua breve stagionatura e la morbidezza che ne caratterizza la pasta, più che in altre tipologie è fondamentale la qualità della materia prima utilizzata. I profumi del latte si presentano in questo formaggio in forma ancora pressoché pura o con sentori di burro e la perizia del casaro traspare nella capacità di rendere la pasta morbida ma non adesiva né untuosa.

€. 6,00

SELEZIONE

Formaggi Friulani

Formaggio Asino morbido Produttore Tosoni



Forse il più antico dei formaggi friulani, nasce sui monti della Pieve d'Asio - zona di Clauzetto e Vito d'Asio (PN) dall'evoluzione di antiche tecniche di conservazione. Apprezzato già nel '600 dalle mense della Serenissima, il segreto dell'Asino consiste nell'immersione per circa 20 giorni di formaggelle fresche in una salamoia di latte, panna e sale detta SALMÙERIE. Una volta estratto dalle secolari Salmùeries il prodotto si presenta di colore bianco latte, senza crosta e di consistenza morbida

€. 7,00

Pecorino stagionatura 12 mesi Produttore az. ag. Alcheda



Prodotto tradizionalmente con latte di pecora, allevate allo stato semibrado. Ha crosta rugosa, ricoperta di muffa bianca, pasta leggermente occhiata di colore nocciola, al gusto è dolce molto intenso e saporito. Latte ovino crudo

€. 8,00

Formaggio Salato della Val Cosa Produttore Latteria di Pradis



La lavorazione di questo formaggio avviene con l'utilizzo della salamoia in tini di legno. Si presenta con una forma quadrangolare di consistenza variabile, leggermente cremosa e di colore bianco avorio nella sottocrosta, mentre appare più compatta e di colore bianco latte all'interno. La superficie esterna è elastica e sottile di colore bianco avorio. Viene stagionato in salamoia per un periodo variabile tra gli 8 e i 21 giorni, ha un profumo intenso, gusto delicato, ma sapido con talvolta note garbatamente

€. 6,00

Verde Produttore Latteria Pradis



E' un formaggio a pasta cruda di colore bianco paglierino, le cui screziature verdi/blu sono dovute al processo di erborinatura, cioè alla formazione di muffe. Si presenta quindi cremoso e morbido con sapore particolare e caratteristico, leggermente piccante il tipo dolce, sapore più deciso e forte il tipo piccante la cui pasta risulta più erborinata, consistente e friabile.

€. 7,00

**DEGUSTAZIONE DI NOSTRO ASSORTIMENTO CON 4 FORMAGGI
CON MOSTARDE, MIELE E FRUTTA SECCA
€. 10,00**

**DEGUSTAZIONE DI NOSTRO ASSORTIMENTO CON 6 FORMAGGI
CON MOSTARDE, MIELE E FRUTTA SECCA
€. 14,00**