

I FORMAGGI

LA NOSTRA SELEZIONE, VOLUTAMENTE BREVE, VI PROPONE IL MEGLIO DEI FORMAGGI DI ZONA

- PARMIGIANO REGGIANO DI ROSOLA DI ZOCCA 24 MESI CLASSICO E 32 MESI DI BIANCA MODENESE
- FORMAGGI DI CAPRA DEI PIANI DI SAVIGNO
- FORMAGGIO DI MUCCA DI ROSOLA E FORCA DI CHIESANUOVA
- FORMAGGIO DI PECORA DELLA VALLE DEL SAMOGGIA
- FORMAGGIO DI PECORA FATTO MATURARE IN FOSSA A SOGLIANO

DEGUSTAZIONE DEI DUE PARMIGIANI DI MONTAGNA ROSOLA DI ZOCCA	6
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGIO DI FOSSA	6
DEGUSTAZIONE DEI FORMAGGI DI MUCCA	8
DEGUSTAZIONE DEI FORMAGGI DI PECORA	8
DEGUSTAZIONE DEI FORMAGGI DI CAPRA	9
PIATTO COMPLETO DI DEGUSTAZIONE DI TUTTE LE TIPOLOGIE DI FORMAGGIO	13

Consigliamo di degustare i formaggi al naturale ma, se lo desiderate, possono venire accompagnati dalle confetture e dai mieli della dispensa. Sono serviti con pane tradizionale ed integrale ai fichi e mandorle.

I NOSTRI DOLCI

ZUPPA INGLESE	8
SPUMA DI RICOTTA CON LA SABA	8
FIORDILATTE BOLOGNESE CON SPUMA DI AMARETTO	8
CUBO SOFFICE DI CIOCCOLATO FONDENTE 72% CON "MALTRITATO" DI CAFFE' E LA SUA RIDUZIONE	8
LA NOSTRA BISCOTTERIA CON LA MALVASIA IL MONTICINO	8
GELATO DI CREMA "D'ALTRI TEMPI"	6
GELATO DI LATTE E PANNA ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA	8
IL SORBETTO DI UVA FRAGOLA	6