



## Formaggi a Latte Crudo



### Bastardo di Monte Mezzano

Viene prodotto senza innesti o fermenti e salato a secco. Pasta (semi-cotta) morbida, di colore paglierino con piccole occhiature, elastica al taglio, dal profumo gradevole di latte.

**Origine:** Italia - Veneto  
**Composizione:** Latte crudo  
**Accompagnamento:** Vini rossi di medio corpo, fruttati.



### Raschera d'Alpeggio DOP

Prodotta in altitudine tra ottobre e maggio con latte di vacche che si nutrono esclusivamente di fieno ed erbe la cui varietà moltiplica gli aromi ed i profumi del latte che si ritrovano marcati nel formaggio.

**Origine:** Italia-Piemonte  
**Composizione:** Vaccino Crudo  
**Accompagnamento:** Vini rossi di medio corpo, fruttati.



### Blu di Capra

Tipico formaggio della zona del Picot, prodotto con latte di capra crudo con aggiunta di Penicillium in alpeggio e stagionato in grotte naturali a Castelmagno.

**Origine:** Italia-Piemonte  
**Composizione:** Latte caprino crudo  
**Accompagnamento:** Vini passiti e liquorosi.



### Murazzano DOP

Formaggio a pasta morbida di colore giallo paglierino.

**Origine:** Francia  
**Composizione:** Latte vaccino e di pecora  
**Accompagnamento:** Vini bianchi secchi, giovani, freschi.



### Brie Nangis

Formaggio a pasta non pressata di colore giallo paglierino e crosta fiorita con striature rossastre.

**Origine:** Francia  
**Composizione:** Vaccino crudo  
**Accompagnamento:** Vini bianchi fruttati di buon corpo o vini rossi.



### Roquefort Papillon

Formaggio erborinato, senza crosta. Il Papillon etichetta nera è quello selezionato dalla Confrerie des Chevaliers du Taste-Fromage de France.

**Origine:** Italia - Emilia Romagna  
**Composizione:** Latte Vaccino - Pecora  
**Accompagnamento:** Vini rossi di grande struttura.



### Su Bezzu

È il principe dei formaggi pecorini sardi. È un formaggio a pasta bianca, dura e cruda.

**Origine:** Italia- Sardegna  
**Composizione:** Latte pecora crudo  
**Accompagnamento:** Vini rossi di grande struttura.

**Tagliere di Formaggi a latte Crudo € 9,00**

- SERVIZIO E COPERTO € 1,50 -

