

# Formaggi d'Autore

UN VIAGGIO NEI SAPORI DELL' ECCELLENZA

Scopri la nostra selezione di

## **Formaggi d'Autore**

un'esperienza di gusto pensata per conquistare ogni palato.

Dalle **cremosità intense e avvolgenti degli Erborinati**, ai **raffinati Ubriachi**, con vini pregiati che ne esaltano aromi e profumi.

Lasciati **sedurre** dagli **Affinati**, frutto di creatività e lavorazioni uniche, e ritrova la **genuinità dei Tradizionali**, che raccontano le antiche ricette di un tempo.

Accanto a **queste eccellenze**, una **speciale selezione** di formaggi Presidi

## *Slow Food*

**autentiche rarità** nate da **metodi artigianali e materie prime d'eccellenza**. Ogni assaggio è una **storia di passione, qualità e territorio**, perfetto per impreziosire la tua tavola.

"Scoprili in assaggi singoli"

**da 100 gr. (circa a peso bilancia ) a soli €7,50**

o lasciati tentare dal tagliere assortito con **4 tipologie a scelta**, a partire **da €20 .**

Un viaggio tra sapori unici, cremosità irresistibili e profumi autentici che trasformeranno ogni morso in puro piacere!"



# Formaggi d'Autore

## Slow Food

### Raviggiolo Romagnolo

Morbido, cremoso e dal cuore irresistibilmente fondente. Il latte di alta montagna si trasforma in un'autentica coccola per il palato, con sensazioni lattiche delicate e note fresche erbacee. Perfetto su crostini caldi o in abbinamento a frutta e miele.

### Parmigiano Reggiano

eccellenza d'alta montagna, 100% biologica e **unico Presidio Slow Food**, ottenuta dal latte di Vacca Bianca Modenese, razza tutelata e rara. Questo Parmigiano Reggiano offre una grana friabile e cristallina, con un gusto equilibrato tra dolcezza lattica, sapidità e note minerali e fruttate. Un'autentica coccola per il palato.

### Formaggio di Fossa di Sogliano

Un'esperienza unica: formaggio affinato sottoterra in fosse di tufo per 80-100 giorni, che acquisisce profumi intensi, note di fungo e sottobosco, con un retrogusto deciso e speziato. Ideale da gustare con miele di castagno e vini rossi strutturati.

### Pecorino del Pastore

Semiduro, aromatico e rustico: un pecorino di forte carattere, con pasta compatta e leggermente friabile e un sapore pieno, avvolto da dolce sentore di latte di pecora. Ottimo da grattugia o gustare a cubetti insieme a confetture artigianali.

## Nota Informativa

**I formaggi dei Presidi Slow Food rappresentano autentici gioielli del gusto: produzioni artigianali uniche, legate a piccoli territori e a saperi antichi.**

**Proprio per la loro natura esclusiva, la continuità e la reperibilità non sempre sono garantite.**

**Il nostro servizio di sala sarà lieto di informarvi sulle specialità disponibili al momento, per offrirvi sempre un'esperienza genuina e irripetibile.**



# Formaggi d'Autore

## Erborinati

### Toma blu alle Erbe

formaggio semi-duro di latte vaccino pastorizzato, affinato 3 mesi in botti di rovere con fieno alpino e un mix di rosmarino, zenzero e melissa, che donano un profumo balsamico unico. La pasta compatta, morbida ed elastica, con venature blu-verdi, offre una cremosità avvolgente e note rustiche e floreali equilibrate. Ideale con vini bianchi strutturati o rosé metodo classico.

### Basajo

è un formaggio di latte ovino crudo, maturato 6 mesi e affinato 3 settimane in passito di Pantelleria secondo un'antica ricetta. La texture vellutata si scioglie al palato, sprigionando eleganza e dolcezza. Decorato con uvette, racchiude l'eredità dei formaggi "ubriachi" del primo Novecento, offrendo un gusto raffinato e irresistibile.

### Blugins

formaggio blu unico, nato dall'incontro tra latte vaccino e il carattere aromatico del gin Roby Marton. Affinato con spezie pregiate come anice stellato, cardamomo, ginepro e zenzero, sprigiona profumi balsamici e un gusto audace. La pasta cremosa, perlacea e venata di blu conquista con la sua morbidezza. Perfetto con gin tonic, bollicine eleganti o rossi strutturati.

### Blu 61

formaggio di latte vaccino, affinato in Raboso Passito IGT e ricoperto di cranberries, nato per celebrare un amore speciale e oggi icona gourmet. La sua pasta cremosa e morbida, con venature blu-verdi e note dolci di frutta e vino passito, regala un'esperienza raffinata e avvolgente. Premiata e riconosciuto per la sua eccellenza, è ideale con Recioto di Soave e Champagne

### ***"La Casearia Carpenedo"***

è sinonimo di eccellenza e creatività nel mondo dei formaggi affinati. Da oltre 40 anni seleziona materie prime di qualità, trasformandole in capolavori unici come Blu 61 e Basajo, che raccontano tradizione, innovazione e passione per i sapori autentici



# Formaggi d'Autore

## Ubriachi

### Ubriaco di Prosecco

formaggio semi-duro di latte vaccino crudo, affinato per 4 mesi e poi immerso in vinacce e Prosecco DOC secondo il metodo T.U.T.A. La pasta avorio, compatta e profumata, sprigiona fresche note fruttate e agrumate, con un gusto delicato e frizzante. Perfetto con Prosecco, Pinot Bianco, Sauvignon o spumanti Metodo Classico, trasforma ogni assaggio in un'esperienza unica e raffinata.

### Ubriaco di Amarone

formaggio semi-duro di latte vaccino crudo, affinato per 8 mesi nelle vinacce di Amarone della Valpolicella. La crosta rubino racchiude una pasta paglierina dal profumo intenso, con note di ciliegia, prugna, liquirizia e caffè. La consistenza è semi-dura e friabile, con un gusto raffinato e leggermente dolce. Perfetto con Amarone DOCG, Rosé metodo classico, o marmellate di frutta rossa

### Ubriaco di Raboso

formaggio semi-duro di latte vaccino, stagionato 12 mesi e affinato nelle vinacce e nel vino Raboso IGT, che donano alla crosta un intenso colore rubino e un aroma vinoso avvolgente. La pasta gialla e compatta sprigiona note di mora, marasca e un retrogusto leggermente piccante. Perfetto con Raboso Piave, Cabernet o Merlot, si esalta con polenta rustica, pane croccante e radicchio di Treviso. Un'eccellenza pluripremiata nata nel 1976.

### Briscola di Raboso

formaggio semi-duro biologico di latte vaccino, affinato 4 mesi nelle vinacce e nel vino Raboso IGT, che dona alla crosta un intenso viola e alla pasta compatta un bouquet fruttato di ciliegia, pepe e note lattiche. Il gusto è equilibrato, medio-intenso, con un elegante retrogusto vinoso. Perfetto con Raboso Piave, Barbera, o Sauvignon Blanc, si accompagna a pane croccante o polenta. Un capolavoro "ubriaco" che unisce tradizione e creatività.

### ***"La Casearia Carpenedo"***

è sinonimo di eccellenza e creatività nel mondo dei formaggi affinati. Da oltre 40 anni seleziona materie prime di qualità, trasformandole in capolavori unici come Blu 61 e Basajo, che raccontano tradizione, innovazione e passione per i sapori autentici



# Formaggi d'Autore

## Aromatizzati

### Vento d' Estate sotto Fieno

formaggio semiduro di latte vaccino, affinato 5 mesi in botti di rovere e avvolto in profumato fieno primaverile dolomitico. La crosta sprigiona aromi di prato e camomilla, mentre la pasta compatta offre note burrose e rustiche. Perfetto con Müller Thurgau, Gewürztraminer, miele di acacia, confetture di pera o salumi di pregio, dona eleganza a taglieri trasformando ogni assaggio in un'esperienza autentica e indimenticabile.

### Perlagrigia sotto Cenere

un formaggio di latte vaccino, morbido e compatto, arricchito con trifoli di tartufo nero e affinato sotto cenere di faggio con spezie aromatiche. La crosta grigio-argento racchiude una pasta chiara e soffice dal gusto dolce e leggermente piccante, con note speziate e sentori di latte e burro. Perfetta con Valpolicella, Barbera d'Alba o Pinot Nero, o in abbinamento a miele delicato e noci.

### Conciato al Pepe

formaggio di latte vaccino pastorizzato, stagionato 5 mesi e affinato in botti di rovere con pepe nero selezionato. La crosta rustica sprigiona aromi intensi, mentre la pasta paglierina regala un equilibrio tra la cremosità del latte e il carattere speziato del pepe, con note di legno, fiori e un tocco agrumato. Perfetto con Rossi barricati, pane croccante, è un formaggio audace e raffinato, capace di trasformare ogni tagliere in un'esperienza gourmet.

### Briscola di Raboso

formaggio semi-duro biologico di latte vaccino, affinato 4 mesi in vinacce di Raboso IGT, che regalano alla crosta un intenso viola e alla pasta compatta aromi di ciliegia, mora e pepe con un retrogusto vinoso. Perfetto con Raboso Piave, Barbera, Cabernet o Pinot Nero rosé, si esalta con pane croccante. Un formaggio "ubriaco" che unisce tradizione veneta e gusto deciso, dal carattere unico.

### ***"La Casearia Carpenedo"***

è sinonimo di eccellenza e creatività nel mondo dei formaggi affinati. Da oltre 40 anni seleziona materie prime di qualità, trasformandole in capolavori unici come Blu 61 e Basajo, che raccontano tradizione, innovazione e passione per i sapori autentici



# Formaggi d'Autore

## Tradizionali

### Gorgonzola cremificato

Prodotto con latte vaccino, offre una pasta morbida e cremosa con venature verde-azzurre e un aroma leggermente nocciolato. La versione dolce si abbina a Riesling, Pinot Bianco, Malvasia secca o passiti. Ideale anche con Moscato passito o Marsala, è perfetto su crostini, con noci o fichi, o come base per salse e fondute. Un formaggio autentico della Valsassina, intenso e raffinato.

### Tuma d' Martiniana

formaggio morbido di latte vaccino pastorizzato, dalla pasta bianca-giallastra e crosta grigio-marrone. Dolce ma dal gusto deciso e persistente, conquista per la sua cremosità e carattere autentico. Perfetta con Gewürztraminer, Müller Thurgau, Bollicine eleganti o Rosati fruttati, si esalta con miele delicato e frutta fresca, regalando un'esperienza raffinata e indimenticabile.

### Conciato al Pepe

formaggio di latte vaccino pastorizzato, stagionato 5 mesi e affinato in botti di rovere con pepe nero selezionato. La crosta rustica sprigiona aromi intensi, mentre la pasta paglierina regala un equilibrio tra la cremosità del latte e il carattere speziato del pepe, con note di legno, fiori e un tocco agrumato. Perfetto con Rossi barricati, pane croccante, è un formaggio audace e raffinato, capace di trasformare ogni tagliere in un'esperienza gourmet.

### Pecorino Scoparolo

formaggio romagnolo di latte ovino, stagionato e lavato con olio di lino, dalla crosta ocra e pasta compatta e paglierina. Al palato regala un gusto pieno, armonico e leggermente piccante, con profumi rustici e intensi. Perfetto con Sangiovese Superiore, Chianti Classico o Barolo, si abbina a miele di acacia, confetture di frutta rossa e fichi, rendendo taglieri e piatti gourmet irresistibili. Un'eccellenza premiata che unisce tradizione e carattere autentico.

## Taleggio

Il Taleggio DOP è un formaggio morbido e cremoso di latte vaccino, con crosta lavata e pasta avorio dal gusto dolce e leggermente acidulo, arricchito da un retrogusto aromatico. Perfetto su crostini, frutta o nei risotti, si abbina a Bonarda, Lambrusco, Barbera, Chianti, Valpolicella, Chardonnay e vini da dessert come Recioto o Moscato di Scanzo, creando esperienze di degustazione raffinate e irresistibili.

