



Ca' Matta



Carta Dei Formaggi

Burrata "Rio Storto" – Veneto (prodotto a Km zero) € 7,00

Formaggio a pasta fresca di latte vaccino con ripieno di sfilacci di mozzarella e panna fresca.

Macagn – Monte Rosa, Piemonte € 7,00

Il Macagn prende il nome dell'alpe omonima, ai piedi del Monte Rosa.

È un tipico formaggio di montagna a base di latte vaccino intero e crudo.

Grazie alla lavorazione subito dopo la mungitura, questo formaggio conserva profumi di pascolo e sensazioni floreali.

Maleko Bacco – Latteria di Aviano, Friuli Venezia Giulia € 7,00

Il Maleko Bacco è un formaggio a latte vaccino crudo avvolto in foglie di tabacco il cui risultato finale è delicatissimo, la foglia non sovrasta e il formaggio è sapido il giusto.

L'armonia finale viene data da una leggerissima affumicatura ottenuta con pregiati legni di bosco.

Pecorino l'Ulivo – Emilia Romagna € 7,00

Formaggio di pecora affinato con ramoscelli d'ulivo.

Forma irregolare con crosta segnata dalle frasche di colore ocra chiaro, pasta avorio con fine occhiatura.

Profumo delicato con sentori di olivo, sapore dolce e gradevole.

Blu d'Alpe – Piemonte € 7,00

100% latte di mucca lavorato a crudo con aggiunta di Penicillium.

Sotto la crosta fiorita la pasta è morbida ed il gusto avvolgente.

All'interno una diffusa e delicata venatura blu è accompagnata da una nota piccante.

Casolét – Val di Sole, Rabbi e Pejo, Trentino Alto Adige € 7,00

Il nome ha un'origine latina – deriva da "caseulus", cioè piccolo formaggio – e "casoletti" erano gli abitanti di alcuni paesi delle valli di Sole, Rabbi e Pejo, in Trentino, dove si produceva.

Il casolét a base di latte intero crudo e a pasta cruda e tenera.

Degustazione di 3 formaggi € 12,00

Degustazione 5 formaggi € 15,00

I nostri formaggi vengono accompagnati dalle nostre mostarde e marmellate.



Carta Dei Formaggi

Seguici su facebook **Ca' Matta** Ristorante Italiano
Per qualsiasi richiesta scrivici a: info@camattaristorante.it

www.camattaristorante.it

