



# Ca' Matta



## Carta Dei Formaggi

### *Ciabrot Puro – Piemonte*

€7,00

*Formaggio della Valle Grana, fatto con puro latte di capra. Viene stagionato in grotte naturali. Si presenta compatto ma friabile in bocca. Personalità forte ma decisa.*

### *Pecorino di Pienza – Toscana*

€7,00

*L'antica tradizione toscana di conservare le forme di questo formaggio, a latte di pecora, in orci di terracotta dopo averle unte con olio d'oliva e ricoperte con foglie di noce. Formaggio a pasta dura, di grandi sapori.*

### *Blu '61 – Veneto*

€7,00

*Formaggio erborinato a pasta morbida. Affinamento in vino Raboso Passito IGT e mirtilli rossi. Prodotto equilibrato per sapore e struttura, dolce sebbene erborinato. Le note vinose non sono invadenti e si sposano mirabilmente con il sentore di latte, l'erborinatura e frutti rossi.*

### *Affumicacio – Veneto*

€7,00

*Latte vaccino intero affumicato con legno di faggio. Si presenta compatto con occhiatura piccola e regolare. Unisce la sapidità tipica al tono dolce della leggera affumicatura.*

### *Bra DOP – Piemonte*

€7,00

*Formaggio tenero che prende il nome della città di Bra, nella piana Cuneese. Pasta moderatamente elastica e consistente.*

*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](mailto:info@camattaristorante.it)

[www.camattaristorante.it](http://www.camattaristorante.it)

