



LA CARTA DEI FORMAGGI *CHEESE SELECTION*

La nostra carta dei formaggi è composta da etichette scelte e selezionate tra le più interessanti specialità casearie italiane ed europee.

Vi proponiamo di scegliere il percorso che più vi incuriosisce e di lasciarvi poi accompagnare dalle suggestioni infinite che solo i formaggi sanno donare: sono tutti confezionati con soli tre ingredienti (latte, sale e caglio), tutto il resto lo fa la storia dell'uomo.

Our cheese menu is composed by about two dozen different types selected among the most interesting Italian and European dairy specialities.

We suggest a selection based on the route which most piques your curiosity, and to allow yourself to be accompanied by the infinite pleasure which only cheeses can give: they are all made with only three ingredients (milk, salt and rennet), history adding all the rest.

Nella Storia... / In History...

Brie- Francia
Emmental –Svizzera
Feta- Grecia

€ 18.00

Fermata obbligatoria/*Mandatory stop*

Taleggio – Lombardia
Parmigiano – Emilia Romagna
Gorgonzola DOP – Piemonte

€ 18.00

...e nella *Geografia/ ...and in Geography*

Pecorino Romano-Lazio
Caciotta di Pienza-Toscana
Crescenza-Lombardia
Stracciatella pugliese
Tofu-Cina

€ 20.00

Serviti con focaccia calda, marmellate e mieli del fattore
Served with hot flat bread and farm's jam and honey

Un divertente e goloso viaggio da un formaggio ad un altro, ideato
dallo Chef Maurizio Dito

*A fun and delicious journey from one cheese to another, created by
Chef Maurizio Dito*



GRAND HOTEL DEL MARE
RESORT & SPA