

イタリア・フォルマッジョフェア

《お勧めのチーズとそのメニュー》

・モッツレラ・ブーフアラ(水牛/フレッシュ)

言わずとも知れた水牛乳のモッツアレラ。牛乳製よりもミルキーで甘いです。

＜オリーブやトマトと一緒にサラダ仕立てで＞ 1200円

・トミーノ・デル・ボスカイオーロ(牛乳/白カビ)

イタリアでは珍しい白カビチーズ。カビは薄めで濃厚なトロツと感が楽しめます。

＜温野菜にたっぷりと絡めて＞ 1400円

・カプロット(山羊乳/セミハード)

山羊乳は癖があって…と言う方にお勧めの、柔らかい旨みの特徴のセミハードチーズ。じゃがいもと太目のパスタ、リガトーニに絡めると溶けてシンプルな美味しさが後を引きます。

＜カプロットとじゃが芋のリガトーニ＞ 1600円

・ブルー・デル・ティローロ(羊乳/青カビ)

ヴィナッチャ(ワインを作った後の葡萄の絞りかす)を周りにつけて熟成させたブルーチーズ。ヴィナッチャの甘みが青かび特有の塩辛い旨みにマッチして、ワインがぐいぐい進んでしまうチーズです。やはり旨みの強い地鶏と甘く炒めた玉葱と合わせました。

＜地鶏とブルー・デル・ティローロの重ね焼き＞ 2600円

・プッツォーネ(牛乳/ウオッシュ)

かなりしっかりとした香りのウオッシュチーズ。そのままでは通好みのチーズを、生ハムを巻いた豚フィレ肉とプルーンに合わせました。

＜生ハムを巻いた豚フィレ肉のロースト、プッツォーネとプルーンと共に＞ 2400円

他にもいろいろと御用意しています。(チーズは、全部で12種類ほどございます。)