



BENVENUTO!

Mi chiamo Matteo, “IL FROMA” (diminutivo di “El Fromagero”, FORMAGGIAIO 2.0) per quelli più stretti, appassionato e innamorato di formaggi, vini, salumi, della loro storia, delle loro madri e dei loro padri.

Ed è proprio con questo amore, con questa passione e con immenso piacere che vi do il benvenuto da “METODO FROMA”!

“METODO FROMA” vuol dire tante cose, ma soprattutto, è la mia personale interpretazione di questo meraviglioso mondo, fatto di personaggi e storie da raccontare, partendo da un’accurata selezione dei prodotti, tra alpeggi e valli di montagna, in compagnia di casari e affinatori, ma anche di vignaioli e storici salumai...

Il mio più grande e ambizioso obiettivo è condividere con voi la qualità migliore possibile e regalarvi un’esperienza enogastronomica gustosa e particolare, provando a portare “sotto casa” prodotti inusuali e ricercati, abbinando semplicità, tradizione e artigianalità.

“METODO FROMA” vuole provare ad essere semplicemente questo: un luogo dove condividere buon bere e buon cibo in compagnia dei propri amici e dei propri cari, ma soprattutto un luogo dal quale uscire FELICI!

Vi auguro di trascorrere da “METODO FROMA” momenti bellissimi!

CON AFFETTO, QUELLO VERO

Il Froma

***SE HAI ALLERGIE O INTOLLERANZE,
MIRACCOMANDO, FALLO PRESENTE**



IN QUESTO LOCALE E' POSSIBILE USUFRUIRE DEL "DIRITTO DI TAPPO"

Il 'diritto di tappo' è una pratica di origine anglosassone, nasce infatti negli Stati Uniti d'America del XX secolo.

In sostanza permette ai clienti di un ristorante di portarsi una bottiglia di vino da casa e berla nel corso del pasto o dell'aperitivo consumato all'interno del locale...

Hai una bottiglia preferita da condividere e consumare degustando ugualmente i prodotti di "Metodo Froma" ?

Non dovrai far altro che portarla qui, al resto penseremo noi, stappatura, servizio...

LA "TASSA" E' DI € 10

N.B:

**IL "DIRITTO DI TAPPO" È UNA PRATICA CHE VA RISPETTATA,
COME VANNO RISPETTATI TUTTI I LOCALI CHE OFFRONO
QUESTA POSSIBILITÀ.**

**A BUON BEVITORE POCHE PAROLE..
FA NO AL'FURB!**

"IDEA 2022"

"IDEA 2022" è il menù degustazione di "METODO FROMA" (5 portate) pensato per chi desidera fare un viaggio a 360 gradi tra i sapori unici e autentici della Bottega.

Il menù presenta TRE varianti da cui poter scegliere:

- "IDEA 2022" (€ 35 a persona)

- "IDEA 2022" + Bottiglia di vino scelta fra le diverse proposte che presenteremo (€ 45)

- "IDEA 2022" + Abbinamento vino ad ogni portata (€ 55)

Proveremo a raccontarti un po' di noi, della nostra filosofia, della nostra ricerca e selezione attraverso i nostri prodotti, accuratamente selezionati, da maestri artigiani, casari, vignaioli e storici salumai!

BUON DIVERTIMENTO!

Benvenuto!

Robiola di capra a latte crudo e basilico

Fassona, lacrima e tartufo

Battuta a coltello di Fassona piemontese, olio "MOLISE DOP" al tartufo 'FRANTOIO COLONNA' peperoncini lacrima in agrodolce

Affinati nel vino

Degustazione di Formaggi e Salumi affinati in diverse tipologie di vini e vinacce

Quadrotto di focaccia

con mortadella di Nero dei Nebrodi, burrata e pistacchio di bronte

La cheesecake della Stefi

Cheesecake con robiola di capra, ricotta vaccina e marmellata di more



TAGLIERI DEGUSTAZIONE

'DALLA FORMAGGERIA'

"A5"

TAGLIERE DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI TIPICI DEGLI ALPEGGI VALDOSTANI E PIEMONTESI
(5 ELEMENTI)

16

"L'ELEGANZA DELLA CAPRA "

TAGLIERE DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI 100% LATTE DI CAPRA
(5 ELEMENTI)

16

"I CAPOLAVORI DI SEBASTIANO"

TAGLIERE DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI FRIULANI STAGIONATI E AFFINATI
DA UN GRANDE MAESTRO: **SEBASTIANO CRIVELLARO**
(5 ELEMENTI)

16

"LE BUFALE DI FILIPPO"

TAGLIERE DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI FRESCHI E LATTICINI 100% LATTE DI BUFALA DELL'AZIENDA AGRICOLA
FILIPPO MORESE "TAVERNA PENTA" A PONTECAGNANO FAIANO (SA)
(3 ELEMENTI)

IN ACCOMPAGNAMENTO CONDIMENTI A PIACERE DA POTER SCEGLIERE TRA DIVERSE QUALITA' DI OLIO
ARTIGIANALE "MOLISE DOP" PROVENIENTE DAL PICCOLO FRANTOIO DI **MARINA COLONNA**
(**CONTRADA BOSCO PONTONE, SAN MARTINO IN PENSILIS (CB)**)
(TARTUFO, BASILICO, SALVIA, GINGER, GINEPRO)

16

"QUELLO FIGO"

TAGLIERE DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI D'ALPEGGIO, STAGIONATI, SEMISTAGIONATI,
PRESIDI "SLOW FOOD", STRAVECCHI...
(5 ELEMENTI)

17



TAGLIERI DEGUSTAZIONE

'DALLA SALUMERIA'

"TRADIZIONALE"

TAGLIERE DEGUSTAZIONE DI SALUMI CLASSICI DELLA TRADIZIONE ITALIANA
(5 TIPOLOGIE)

17

"I TOSCANI"

TAGLIERE DEGUSTAZIONE DI SALUMI TIPICI DELLA TRADIZIONE TOSCANA
(5 TIPOLOGIE)

17

"IL SUINO NERO DEI NEBRODI"

TAGLIERE DEGUSTAZIONE DI SALUMI DI SUINO NERO DEI NEBRODI
(5 TIPOLOGIE)

17

"ALTA QUOTA"

TAGLIERE DEGUSTAZIONE DI SALUMI TIPICI DI ALTA MONTAGNA
(5 TIPOLOGIE)

17



LE BATTUTE A COLTELLO DEL FROMA
(100% FASSONA PIEMONTESE 160G)

ACCOMPAGNATE CON:

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 'MOLISE DOP' FRANTOIO COLONNA, SALE, PEPE, PROFUMO DI AGRUMI

15

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 'MOLISE DOP' FRANTOIO COLONNA AL TARTUFO, SALE, PEPE, LIMONE DI SICILIA

16

SENAPE ALL'ANTICA IN GRANI, SALSA WORCESTERSHIRE, SCAGLIE DI CASTELMAGNO D'ALPEGGIO 24 MESI, OLIO EXTRAVERGINE "MOLISE DOP" 'FRANTOIO COLONNA, SALE, PEPE

16

LA FOCACCIAZZA

PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO 24 MESI & MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO 24 MESI, MOZZARELLA DI BUFALA "AZ.AGR. FILIPPO MORESE", POMODORINO CILIEGINO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "MOLISE DOP" 'MARINA COLONNA'

12

SUI MONTI NEBRODI

MORTADELLA DI NERO DEI NEBRODI, BURRATA, PISTACCHIO DI BRONTE IN GRANELLA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
"MOLISE DOP" AL BASILICO FRANTOIO COLONNA

12

DEL TERRITORIO

PROSCIUTTO COTTO DI CULATELLO, GORGONZOLA DOLCE "BARUFFALDI", POMODORINO CILIEGINO

12

FOCACCIAZZA & BATTUTA

BATTUTA A COLTELLO 160G 100% FASSONA PIEMONTESE, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 'MOLISE DOP' AL TARTUFO,
LIMONE DI SICILIA, POMODORINO CILIEGINO

18



'GIN LIST' DEL FROMA

ROCCA DI MONTEMASSI

ZEDOARIA, FIORI DI SAMBUCO, CAMOMILLA
TOSCANA

12

PIERO GIN

GINEPRO, CARDAMOMO, ARANCIA, MAGGIORANA, ZENZERO E INGREDIENTE "TOP SECRET"
ABRUZZO

12

ISOLA DI FAVIGNANA

GINEPRO, RADICE DI ANGELICA, ELICRISO, FOGLIE DI MIRTO E OLIVO, CORIANDOLO..
SICILIA

12

LUCIUS

GIN.....AL GORGONZOLA!
PIEMONTE

14

GIN GADÌR

AI CAPPERI DI PANTELLERIA
SICILIA (PANTELLERIA)

14

359 'IL FRUTTATO'

GINEPRO, MIRTILLI, MORE, FRAGOLINE DI BOSCO
LOMBARDIA

14

GIN DEI MONTI SIBILLINI

GINEPRO, MELA ROSA DEI MONTI SIBILLINI (PRESIDIO SLOW FOOD), BUCCE DI BERGAMOTTO, ANETO..
MARCHE

15



BIRRE ARTIGIANALI

...SELEZIONATE DIRETTAMENTE DA "BIRRIFICIO OLTREPÒ"
PICCOLA MA GRANDE REALTÀ NEL CUORE DELL'OLTREPÒ PAVESE

OLTRE

BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE, FRESCA E LEGGERA. PER GLI AMANTI DELLE PILS.
33CL /4,8%

6

CASTANA

BIRRA DOPPIO MALTO CON MIELE DI CASTAGNO DEI BOSCHI DI VALVERDE.
33CL /6,5%

7

LAPA

BIRRA AMERICAN PALE ALE CON MIELE DI TIGLIO
33CL /4,8%

7

EDWARD

BRITISH STRONG ALE CON MELATA DI PICCOLI PRODUTTORI DELL'OLTREPÒ PAVESE.
33CL /6,2%

7

IBRIGA

ITALIAN GRAPE ALE OTTENUTA UTILIZZANDO MOSTO DI PINOT NERO "VITIGNO RE" DELL'OLTREPÒ PAVESE.
50CL /10%

9



COCKTAIL'S CASA FROMA

ANALCOLICO "CASA FROMA"

DRINK ANALCOLICO SECCO, DOLCE O FRUTTATO

6

SPRITZ (QUELLO DE VENESÌA)

BITTER "SELECT" & VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

6,50

AMERICANO

BITTER & VERMOUTH ROSSO

7,50

NEGRONI

VERMOUTH ROSSO, BITTER & GIN ROCCA DI MONTEMASSI

7,50

SBAGLIATO

(VERMOUTH ROSSO, BITTER & VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG)

7,50



AMARI

EBOLEBO

MIGLIOR AMARO DEL MONDO 2020
VALLE D'AOSTA

5

FRED JERBIS

16 BOTANICHE TRA CUI TIGLIO, FRASSINO, RABARBARO, CIPRESSO...
FRIULI VENEZIA-GIULIA

5

AMARO MODERNO

ARANCIA DOLCE, GENZIANA, RABARBARO, CHINA, LIQUIRIZIA
BASILICATA

5

ARANCIU

ARANCE ROSSE SICILIANE
SICILIA

5

WHISKY

SEXTON

(..IRISH SINGLE MALT, TRIPLA DISTILLAZIONE, INVECCHIAMENTO IN BOTTI EX SHERRY)
IRLANDA

9

THE DALMORE

SCOTTISH SINGLE MALT, 12 ANNI IN BOTTI DI BOURBON E 3 ANNI IN BOTTI DI SHERRY
HIGHLAND, SCOZIA

10



BEVANDE & BIBITE

| | |
|---------------------|-----|
| CAFFE' | 1 |
| CAFFE' DEK | 1,2 |
| ACQUA 1/2 LT | 1,5 |
| SUCCO DI FRUTTA BIO | 4,5 |
| COCA COLA | 4,5 |
| COCA COLA ZERO | 4,5 |
| ACQUA TONICA | 4,5 |
| CRODINO | 4,5 |

"I PRODOTTI DEL NOSTRO TERRITORIO"

“Metodo Froma” si impegna molto nella valorizzazione del territorio, soprattutto quello lomellino, selezionando piccole aziende, che ancora lavorano “come si faceva una volta”, dedicando anima e cuore alla terra.

Metodo Froma, ovviamente in piccola parte, vuole contribuire allo sviluppo economico di queste piccole realtà presenti all’interno del nostro meraviglioso territorio!

Di seguito potrete trovare una selezione di prodotti provenienti dalla bellissima ‘Azienda Agricola “LESCA SIMONE”’, acquistabili in bottega:

| | | | |
|---|---------------------------------------|-------------|------------|
| - | RISO CARNAROLI BIANCO | 1KG | 6,5 |
| - | RISO CARNAROLI SEMINTEGRALE | 1KG | 6,5 |
| - | RISO THAIBONNET (TIPO BASMATI) | 1KG | 4,5 |
| - | RISO VENERE | 1KG | 9 |
| - | FARINA DI GRANO TENERO | 1KG | 2,5 |
| - | FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 | 1KG | 2,5 |
| - | GALLETTE DI RISO MAIS | 100G | 4,5 |
| - | GALLETTE DI MAIS MARANO | 100G | 4,5 |

*DARE VALORE AL PROPRIO TERRITORIO E' LA CHIAVE, SONO LE NOSTRE RADICI.
LO DOBBIAMO ALLE NOSTRE MAMME, AI NOSTRI PADRI, AI NOSTRI NONNI E AI NOSTRI BISNONNI,
MA SOPRATTUTTO A NOI STESSI!*