



## **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**  
**E UN CALICE ALL'OSTE**

**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!**

## *Menù degustazione -"IDEA"-*

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

*Abbinamenti particolari, sapori forti e decisi, ma soprattutto profumi e colori faranno da padroni. 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!**

*Menù degustazione "IDEA" classico*  
*€ 40/persona*

*Menù Degustazione "IDEA" con abbinamento vini ad ogni portata*  
*€ 50/persona*

*Che il viaggio abbia inizio*  
*Robiola di capra a latte crudo (Az.Agr. Bricco della Croce) e Basilico*

*Fassona, Castelmagno e mandarino*  
*Battuta a coltello di Fassona Piemontese, olio "MOLISE DOP' al mandarino, sale, pepe scaglie di Castelmagno d'alpeggio 48 mesi (PRESIDIO SLOW FOOD) "Az.Agr. La Meiro"*

*L'ormai Famosa*  
*La nostra Schiacciata pensata insieme ad un grande mastro-panettiere Luca Franceschi con il Salame cacciatore del salumificio artigianale "Thogan Porri" - Casa Cucchi (PV) -*

*I Preferiti Del Froma*  
Tagliere degustazione di prodotti lattiero caseari a me cari, quelli che al primo assaggio hanno scatenato grandi emozioni (4 elementi)

*La CheeseCake della Stefi*  
New York Cheesecake, pensata insieme a Stefania e Gabriele, titolari di "Teeria Passaggi di Tempo" e amici fraterni con robiola di capra, ricotta vaccina e confettura di more



## TAGLIERI DEGUSTAZIONE

### 'DALLA FORMAGGERIA'

**i taglieri elencati sono porzionati per una degustazione di un commensale**

#### **L'ELEGANZA DELLA CAPRA**

TAGLIERE DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI 100% LATTE DI CAPRA

**17**

#### **I CAPOLAVORI DI SEBASTIANO**

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

**17**

#### **I PREFERITI DEL FROMA**

TAGLIERE DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO CASEARI A ME CARI  
QUELLI CHE AL PRIMO ASSAGGIO HANNO SCATENATO GRANDI EMOZIONI

**17**

#### **ERBORINATI**

TAGLIERE DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI ERBORINATI DI DIVERSE QUALITÀ E PROVENIENZE

**17**



## TAGLIERI DEGUSTAZIONE

### 'DALLA SALUMERIA'

**i taglieri elencati sono porzionati per una degustazione di un commensale**

#### **TAGLIERE MISTO SALUMI & FORMAGGI**

TAGLIERE DEGUSTAZIONE MISTO SALUMI E FORMAGGI (3+3 ELEMENTI) SCELTI DA TE OPPURE DIRETTAMENTE DAL FROMA!

**18**

#### **IL SUINO NERO DEI NEBRODI**

TAGLIERE DEGUSTAZIONE DI SALUMI DI SUINO NERO DEI NEBRODI

**17**

#### **I PREFERITI DEL FROMA**

TAGLIERE DEGUSTAZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI A ME CARI,  
QUELLI CHE AL PRIMO ASSAGGIO HANNO SCATENATO GRANDI EMOZIONI

**17**



## PIATTI

### **BURRATINA DI LATTE VACCINO E PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO (STAGIONATURA PIU' DI 24 MESI)**

BURRATINA 100% LATTE VACCINO E PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO (STAGIONATURA PIU' DI 24 MESI) AL PIATTO,

CONDIMENTI A DISCREZIONE DEL COMMENSALE

**12**

### **CLASSIC FASSONA E CASTELMAGNO D'ALPEGGIO 24 MESI (PRESIDIO SLOW FOOD)**

BATTUTA A COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE, SENAPE IN GRANI, SALSA WORCESTERSHIRE, SCAGLIE DI CASTELMAGNO D'ALPEGGIO 24 MESI (PRESIDIO SLOW FOOD), OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "MOLISE DOP" FRANTOIO "MARINA COLONNA"

**16**

### **CARPACCIO**

CARPACCIO CELTICO AFFUMICATO DI CHIANINA 100% 'MARCO D'OGGIONO', RASPADURA DI FORMAGGIO CAPRINO STRAVECCHIO (36 MESI) A LATTE CRUDO, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "MOLISE DOP" AL GINEPRO FRANTOIO "MARINA COLONNA"

**18**

## LA FOCACCIAZZA

### **PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO & MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP**

PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO "SALUMIFICIO RENIERI" (SI), MOZZARELLA DI BUFALA "AZ. AGR. FILIPPO MORESE", POMODORINO FRESCO 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 (SALUMIFICIO PERTUS), GORGONZOLA DOLCE "BARUFFALDI", POMODORINO FRESCO

**12**

### **FOCACCIAZZA & BATTUTA**

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

**18**



## 'GIN LIST' DEL FROMA

### ISOLA DI FAVIGNANA

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

12

### GIN GADÌR

AI CAPPERI DI PANTELLERIA  
**SICILIA (PANTELLERIA)**

14

### 359 'IL FRUTTATO'

GINEPRO, MIRTILLI, MORE, FRAGOLINE DI BOSCO  
**LOMBARDIA**

14

### ETNEUM

FIGLIO DI CONTRASTI UNICI E LEGGENDE MILLENARIE, DI TERRENI MINERALI E BOTANICHE DELICATE,  
FLOREALE E AGRUMATO  
**SICILIA**

14

### GIN DEI MONTI SIBILLINI

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

15

## GIN INFUSI HOMEMADE

in collaborazione con gli amici fraterni di "Teeria Passaggi di Tempo"

*MELA, CANNELLA, CAMOMILLA, FINOCCHIETTO E ANICE STELLATO*

*Gin infuso a freddo 48 ore con mela, cannella, camomilla, finocchietto e anice stellato*

14

*IBISCO, FRUTTI DI BOSCO E ROSA*

*Gin infuso a freddo 48 ore con ibisco, frutti di bosco e rosa*

14



## BIRRE ARTIGIANALI

Selezionate direttamente dal birrificio "Birra Follina" il quale nasce grazie a Giovanni Gregoletto, illustre birraio proveniente da una famiglia di viti-vinicoltori della zona di vocazione del Prosecco DOCG (in provincia di Treviso).

"Birra Follina" prende il nome dalla sorgente che dà vita ad uno dei fiumi più piccoli d'Italia: il Follina.

La buona acqua, la selezione dei malti e dei luppoli sono gli ingredienti principali, che donano una particolare personalità a tutte le birre presenti in carta. **EVVIVA!**

### **BOTANICA**

GOLDEN ALE

-ALTA FERMENTAZIONE-

BIRRA DAL BOUQUET COMPLESSO, MIELE E FRUTTA MATURA FANNO DA PADRONI, GUSTO INTENSO E DI GRANDE BEVA

**33CL /6%**

**7**

### **BRAMOSA**

SESSION IPA

-ALTA FERMENTAZIONE-

SENTORI ERBACEO-AGRUMATI REGALATI DAL LUPPOLO, ELEGANTE NOTA AMARA STEMPERATA DALLA ROTONDITÀ DEL MALTO, CHE RENDE "BRAMOSÀ" PARTICOLARMENTE DISSETANTE E DI GRANDE BEVA.

**33CL /4,5%**

**8**

### **LA GIANA**

DUBBELA ALE

-ALTA FERMENTAZIONE-

"LA GIANA" È UNA SORGENTE MOLTO IMPORTANTE CHE DA VITA AL FIUME FOLLINA  
BIRRA DEDICATA AL POETA VALENTINO ZEICHEN, A CUI È ISPIRATA L'ETICHETTA  
BIRRA NATURALE "DOPPIO MALTO" AD ALTA FERMENTAZIONE, NON FILTRATA.

**33CL /8%**

**8**





## COCKTAIL'S CASA FROMA

### **ANALCOLICO CASA FROMA**

DRINK ANALCOLICO SECCO, DOLCE O FRUTTATO

**6**

### **SPRITZ (QUELLO DE VENESÌA)**

BITTER "SELECT" & VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

**6,5**

### **AMERICANO**

BITTER & VERMOUTH ROSSO

**7,5**

### **NEGRONI SACÀRA**

VERMOUTH ROSSO, BITTER & SACÀRA GIN

**7,5**

### **SBAGLIATO**

VERMOUTH ROSSO, BITTER & VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

**7,5**



## BEVANDE & BIBITE

CAFFE'	1,50
CAFFE' DEK	1,50
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:

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

*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!*