

Cheese Break Bistro



MENU

CUCINA

La nostra Passione ed il Rispetto per l'eccellenza italiana in ambito caseario, e non solo, ci suggeriscono di utilizzare prodotti freschissimi, per cui comprenderete che in taluni momenti potrebbero non essere reperibili e quindi presenti.

Prepariamo tutto al momento: concedetevi una pausa di tranquilla distensione, dimenticando per qualche istante la frenesia che accompagna le nostre giornate.

Fatevi coccolare dalle nostre succulenti proposte culinarie.

I veri intenditori non mangiano formaggi.

Degustano estasi, odori e segreti. (cit.)

ALLERGENI – INTOLLERANZE

I nostri prodotti contengono, o potrebbero contenere alimenti, tracce di essi, o coadiuvanti che rientrano nella lista delle sostanze considerate Allergeni, o provenire da materie prime o semilavorati decongelati.

Qualora interessati, vi invitiamo a chiedere informazioni in merito al personale in servizio che potrà fornire la documentazione contenente le dovute precisazioni sulla qualità dei prodotti utilizzati.

Our Passion and Respect for Italian excellence in the dairy sector, and not only, suggest that we use very fresh products, so you will understand that at certain times they may not be available and therefore present.

We prepare everything at the moment: treat yourself to a break of calm relaxation, forgetting for a few moments the frenzy that accompanies our days.

Let yourself be pampered by our succulent culinary offerings.

True connoisseurs don't eat cheese.

They taste ecstasy, smells and secrets. (cit.)

ALLERGENS – INTOLERANCES

Our products contain, or could contain foods, traces of them, or adjuvants that fall into the list of substances considered allergens, or come from defrosted raw materials or semi-finished products.

If interested, we invite you to ask for information about the staff on duty who will be able to provide the documentation containing the necessary clarifications on the quality of the products used.

IL FORMAGGIO NELLE COLAZIONI

PANCAKE

- Pancake con miele o sciroppo d'acero. 4.00€
Pancakes with honey or maple syrup
- Pancake con frutta fresca e miele o sciroppo d'acero. 6.50€
Pancakes with fresh fruit and honey or maple syrup.
- Pancake con ricotta fresca, miele e nocciole tostate. 6.50€
Pancakes with fresh ricotta, honey and toasted hazelnuts.



YOGURT GRECO

- Yogurt greco con frutta fresca e miele. 5.00€
Greek yogurt with fresh fruit and honey.
- Yogurt greco con frutta secca e miele. 5.00€
Greek yogurt with dried fruit and honey.



IL FORMAGGIO NELLE COLAZIONI

BRIOCHES SALATE

- 2 Brioches salate con Asiago fresco, speck e misticanza. 3.50€
2 savory brioches with fresh Asiago, speck and mixed salad.
- 2 Brioches salate con prosciutto crudo San Daniele Dop stagionato 18 mesi e misticanza. 3.50€
2 savory brioches with San Daniele Dop raw ham aged 18 months and mixed salad
- 2 Brioches dolci farcite. 3.00€
2 stuffed sweet brioches
- 1 grissino artigianale con prosciutto crudo di Parma o San Daniele. 1.50€
- 1 bocconcino pane con pancetta o soppressa 2.00€
- 1 bocconcino pane con prosciutto Crudo Dop 2.50€

IL FORMAGGIO NEI TOAST



- **IL SEMPLICE.** Prosciutto cotto, Asiago fresco Dop.
6.00€ (cons. Birra Mastino Hope Neipa)
THE SIMPLE. baked ham, fresh Asiago Dop.

- **L'AVOCADO TOAST.** Avocado, stracchino, pomodorini confit, cipolle caramellate, pepe nero, succo di limone. 8.00€
(cons. Birra Coloniale Benaco 70)

AVOCADO TOAST. Avocado, stracchino, confit tomatoes, caramelized onions, black pepper, lemon juice.



IL FORMAGGIO SULLA BRUSCHETTA

- **LA CAPRA AROMATICA:** Bruschette di pane pugliese con Stracchino di capra, melanzane, miele di acacia, mandorle e timo. 7,50€
(cons. vino Franciacorta Saten Lecantorie)
Bruschetta bread with goat stracchino, aubergines, acacia honey, almonds and thyme.
- **L'ERBORINATA DECISA:** Bruschette di pane pugliese con Gorgonzola Dop, pere fresche, noci e miele di castagno. 7,50€ (cons. Birra Pale Ale)
Bruschetta Bread with Gorgonzola Dop, fresh pears, walnuts and chestnut honey.
- **LA CLASSICA:** Bruschette di pane pugliese con Mozzarella di vacca, pomodoro, pancetta alle erbe della Lessinia. 7.50€ (cons. vino Prosecco Sartori Erfo)
Bruschetta Bread with cow's mozzarella, tomato, bacon with Lessinia herbs.
- **LA SOFISTICATA:** Bruschette di pane pugliese con crema al boscaiolo, olio evo con acciughe, zucchine marinate al limone e pinoli tostati. 7.50€
(cons. Lugana Zenegaglia)
Bruschetta Bread with Italian spreadable cheese, extra virgin olive oil with anchovies, courgettes marinated in lemon and toasted pine nuts.

IL FORMAGGIO SUI TAGLIERI

Misto stagionale con salumi - 17.00€

Burratina affumicata, Caciotta nostrana, Piave Vecchio Oro del tempo, Capra stagionata, Soppresa veneta, Pancetta alle erbe della Lessinia. Abbinamenti: composta/confettura.
(cons. Prosecco Franzosi)

Seasonal mix with cured meats: Smoked burratina, local Caciotta, Piave Vecchio cheese, matured goat cheese, Venetian soppressa, bacon with herbs from Lessinia.

Misto di formaggi - 20.00€

Grana Padano DOP, Monte Veronese Fresco DOP, Caciotta Capra pepe e olio, Pecorino, Gorgonzola DOP, Stracciatella e nocciole tostate.
(cons. Gewurztraminer)

Grana Padano DOP, Monte Veronese Fresco DOP, Caciotta Capra pepper and oil, Pecorino, Gorgonzola DOP, stracciatella and toasted hazelnuts.

IL FORMAGGIO SU TAGLIERI

Mono latte.

Platter of single-milk cheeses

- **Vacca- Cow** : Monte Veronese Fresco, Asiago Dop mezzano, Grana Padano Dop Riserva, Gorgonzola Dop al cucchiaino, Vento d'estate . Abbinamenti. 17.00€ (cons. vino Val Polesela Manara)
- **Capra - Goat** : Stracchino di capra, crosta fiorita di capra, Capra pepe olio, Stagionato di capra, erborinato di capra. Abbinamenti. 19.00€ (cons. Birra Ipa Benaco70)
- **Pecora - Sheep** : Pecorino toscano Dop fresco, Pecorino stagionato, Pecorino alle pere, Blu di pecora, Pecorino al tartufo. Abbinamenti. 19.00€ (cons. Birra Honey Ale Benaco70)
- **Bufala - Buffalo Cow** : Cheesella, blu di bufala, Grana di bufala Buonasorte, bufala stagionato, bocconcini di bufala. Abbinamenti. 20.00€ (cons. Vino Rosè Franzosi)

IL FORMAGGIO SU TAGLIERI

Gli speciali

Il plateau degli Erborinati - 24.00€

Tagliere con Blu di capra, Blu di pecora, Blu di bufala, Blu '61 e **2 bicchieri** di vino Passito Le moscatelle - Villa medici.

Le verticali - 20.00€

Degustazione verticale (dal più fresco al più stagionato) di Grana Padano Dop, Parmigiano Reggiano Dop, Piave Dop. (**Solo su prenotazione**)

IL FORMAGGIO SU TAGLIERI

I crudi e la stracciatella di vacca - 20.00€

Tagliere con Prosciutto crudo di Parma Dop di 24 mesi di stagionatura e Prosciutto crudo San Daniele Dop 18 mesi di stagionatura, Stracciatella e con cipolle caramellate (cons. vino Campo al Salice, Corte Quaiara)

Il norcino - 17.00€

Prosciutto cotto nazionale alta qualità, manzo marinato, soppressa veneta, pancetta alle erbe della Lessinia, coppa ai profumi della Lessinia

L'appassionato di formaggi non ha pudore..

Può desiderare centinaia di forme e gusti diversi. (cit.)

IL FORMAGGIO NEI PANINI

- **Pulled-pork 14.00€**

Pane di grano duro, Pulled Pork, Provola affumicata, peperoni caramellati, insalata.
(cons. Birra Porter Benaco70)

Durum wheat bread, pulled pork, smoked provola, caramelized peppers, salad.

- **The king of buns 13.00€**

Pane di grano duro, Tomino piemontese stagionato, Speck, noci, funghi, noce moscata, miele di castagno.

(cons. Birra Honey Ale Benaco70)

Durum wheat bread, seasoned Piemontese Tomino, Speck, walnuts, mushrooms, nutmeg, chestnut honey

IL FORMAGGIO NEI PANINI

- **Il Delicato 12.00€**

Pane di grano duro, Prosciutto crudo di Parma oltre 22 mesi, Stracciatella, pere fresche, zucchine con menta, mandorle, pepe rosa.

(cons. Birra Coloniale Benaco70)

Durum wheat bread, raw Parma ham aged over 22 months, Stracciatella, fresh pears, courgettes with mint, almonds, pink pepper.

- **Roast beef bun 12.00€**

Pane di grano duro, roast beef ai pepi, Piave Dop Oro del Tempo in scaglie, zest limone, misticanza, tabasco, filetti di albicocca.

(cons. Birra American Ipa Mastino)

Durum wheat bread, roast beef with peppers, Piave Dop Oro del Tempo flakes, lemon zest, mixed salad, Tabasco, apricot.

IL FORMAGGIO NEI PRIMI PIATTI

- **Il nostro Cacio & pepe: Spaghettoni quadrati ai grani antichi italiani “Mancini” cacio e pepe. 11.00€**
(Cons. Lugana, Zenegaglia)
Spaghetti cacio e pepe
- **Fusilli integrali Mancini con fonduta del giorno ed erbe aromatiche fresche. 11.00€**
(Cons. vino Generale Extra Dry, Predomo)
Fusilli with fondue of the day and aromatic herbs.
- **Mezzi paccheri “Mancini” cremosi con formaggio spalmabile, verdure spadellate (cipolle, zucchine e melanzane), peperoni caramellati e crumble di Grana Padano. 11.00€**
(Cons. Soave Pieropan)
Creamy “Mancini” half paccheri with spreadable cheese, sautéed vegetables (onions, courgettes and aubergines), caramelized peppers and Grana Padano crumble.

A close-up photograph of a plate of tortelloni pasta, which are large, ring-shaped pasta pieces with a ruffled edge. The pasta is served with a dark green zucchini and several sage leaves. The background is a soft, out-of-focus grey. The text is overlaid on the image in a white, serif font with a drop shadow.

IL FORMAGGIO NEI PRIMI PIATTI

- **Tortelloni di Valeggio con burro fuso e salvia. 12.00€**
(Cons. vino Chardonnay, Terlano)
Seasonal Tortelloni di Valeggio with melted butter and sage.
- **Tortellini di Valeggio (con carne) con burro fuso e salvia. 12.00€**
(Cons. vino Chardonnay, Terlano)
Tortellini from Valeggio

IL FORMAGGIO FUSO

1. Polenta fritta con fonduta di formaggi 6.00 € (cons. Birra Pale Ale)
Fried polenta with cheese fondue
2. Patate con fonduta di formaggi 6.00 € (cons. Hope session Ipa)
Potatoes with cheese fondue
3. Formaggio caldo/fuso con miele e/o erbe aromatiche. 7.00 € (cons. Valpolicella Ripasso)
Hot/melted cheese with honey and/or aromatic herbs.
4. Croste di formaggio filanti. 5.00 € (cons. vino Monte delle Saette - corte Quaiara)
Stringy cheese rinds
5. Patate con Formaggio. 6.00 € (cons. Birra Keller)
Potatoes with cheese



IL FORMAGGIO E LA CARNE

- Roast beef ai pepi e spezie in bacca con scaglie di Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi, zest di limone, pomodorini confit. **15.00€**
(cons. Pinuar pinot nero, Corte Quaiara)

Roast beef with peppers and berry spices with flakes of 24 month DOP Parmigiano Reggiano, lemon zest, confit cherry tomatoes.

- Manzo marinato con scaglie di Brenta stagionato, salsa di rucola e cipolle caramellate. **14.00€**
(cons. Bardolino Monte del Frà)

Marinated beef with seasoned Brenta flakes, rocket sauce and caramelized onions.

IL FORMAGGIO E LE VERDURE

- La nostra parmigiana **12.00€** (cons. Gewurztraminer, Terlano)
- Insalatona: Misticanza, pomodori, Formaggio Dolomiten, yogurt greco, mandorle, mela fresca o uva, semi di sesamo, Saba, erbe aromatiche. **14.00€**
(cons. Lugana Doc Franzosi)
Salad: Mixed salad, tomatoes, Dolomiten cheese, Greek yogurt, almonds, fresh apple or grapes, sesame seeds, balsamic vinegar, aromatic herbs.
- La nostra caprese: con mozzarella di vacca **9.00€**
con mozzarella di bufala **11.00€**

CONTORNI

- Caponata di melanzane **7.00€**
- Patate al forno **5.00€**
- Insalata con pomodori **5.00€**

coperto **2.50€**

IL FORMAGGIO NEI DESSERT



Per concludere in dolcezza...

- Bis di cannoli farciti al momento con ricotta di pecora fresca, con gocce di cioccolato, granella pistacchio o nocciole. **5.50€**

Cannoli with fresh sheep's ricotta, with chocolate chips, chopped pistachios or hazelnuts.

(cons. vino Recioto di Soave, Pieropan)

- Torta delle rose con crema mascarpone e vaniglia in bacca. **5.50€**

Rose cake with mascarpone cream and vanilla bean

(cons. vino Passito Pantelleria, Rallo)

- Frutta fresca. **5.00€**

Fresh fruit





Via Rezzola, 19 - 37066
Sommacampagna VR - Italy
045 8532120 / 392 9355725

dispensa@dispensadisapori.it (punto vendita)

info@cheesebreakbistrot.it (Bistrot)

I NOSTRI ORARI

Da Lunedì a Sabato:
8.30-20.30 (orario continuato)

Chiuso la domenica e i festivi. (aperti su prenotazione di gruppi)

SEGUITECI SU INSTAGRAM E FACEBOOK

Seguiteci per rimanere aggiornati su eventi proposti da noi, serate a tema su prenotazione, promozioni del punto vendita, abbinamenti e curiosità.