

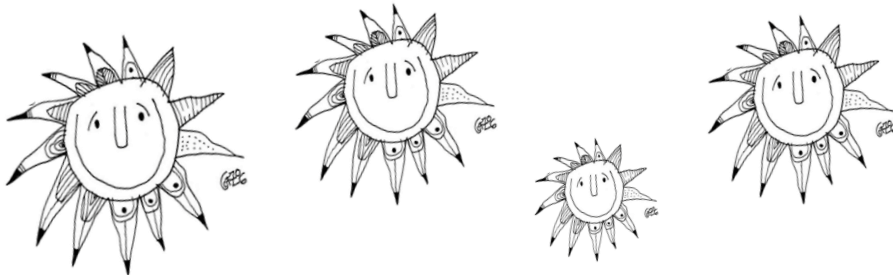
Agriturismo a Misura di Bambino

AMPI SPAZI VERDI, AREA GIOCHI,
SPAZIO INTERNO RISERVATO,
LABORATORI CREATIVI E MINIFATTORIA

Eventi in Fattoria

ORGANIZZIAMO
COMPLEANNI CON O SENZA LABORATORI
8/10 EURO

BATTESIMI O RICEVIMENTI A BUFFET
18/20 EURO



Menù Bimbi “ Del Folletto “ Euro 12,00

UN PRIMO ASCIUTTO TIRATO AL MATTARELLO
Strozzapreti / tagliatelle

COTOLETTA DI PETTO DI POLLO
PATATINE FRITTE
Ogni menù 1/2 bottiglia acqua minerale,

Menù “ Della Veglia “

minimo x 2 persone Euro 19.00/cad

RUSTICANZA DI CROSTINI MISTI

GRIGLIATA ALLA FATTORIA
salsiccia, costolette, castrato e pancetta

OPPURE

ARROSTI MISTI DELL'AIA
galletto, coniglio, vitello arrotolato

CONTORNI COTTI ASSORTITI DELL'ORTO

CAFFE' E DIGESTIVI

Ogni 2 menù 1 bottiglia acqua minerale,
1/2 bottiglia di vino della casa
(sangiovese o trebbiano)

Menù “ Della Fattoria “

minimo x 2 persone Euro 23.00/cad

TAGLIERE DEL FATTORE

crostini misti, salumi caserecci, formaggi, ricotta,
sformato di stagione ...e l'immancabile Pida Imbariga !!

BIS DI PRIMI SALTATI IN PADELLA
scelti tra (vedi sughi pagina alla carta)
tagliatelle, tagliolini ,
strozzapreti, ravioli , passatelli

GRIGLIATA MISTA ALLA FATTORIA

salsiccia, costolette, castrato e pancetta

CONTORNI COTTI ASSORTITI DELL'ORTO

DOLCETTI DELLA CASA

CAFFE' E DIGESTIVI

Ogni 2 menù 1 bottiglia acqua minerale,
1/2 bottiglia di vino della casa
(sangiovese o trebbiano)

ALLA CARTA

..... Antipasti

TAGLIERE DEL CONTADINO

gran misto di affettati nostrani
formaggio stagionato, ricotta al miele
e prodotti di stagione

Euro 7.90

RUSTICANZA DI CROSTINI MISTI

anche v. vegan

Euro 7.90

DELICATA DI FORMAGGI

molli, stagionati, alla piastra
fossa e confetture fatte in casa

vegetariana

Euro 7.50

TAGLIERE DEL FATTORE 🍌

minimo per 2 persone

rusticanza di crostini, salumi caserecci,
formaggio stagionato, ricotta

tot Euro 15.00

GRAN TAGLIERE DEL PASSATORE 🍌

consigliato dalle 2 alle 4 persone

crescione, patate al forno, ricotta di latte intero
formaggi stagionati ed alla piastra,
marmellate, insaccati di cantina, crostini

tot Euro 23.00

RIF REG CE 1169/2011 IN MATERIA DI ALLERGENI

TUTTE LE PIETANZE SERVITE POSSONO CONTENERE IN MODO VOLONTARIO O INVOLONTARIO SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
CI RISERVIAMO DI NON EFFETTUARE RISTORAZIONE A PERSONE AFFETTE DA PATOLOGIE IMPORTANTI

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOE' GRANO, SEGALE, ORZO, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI

2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

8 FRUTTA A GUSCIO

9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI

.....Primi Piatti

fatti in Casa “ Cun e Sciàdur “

Chiediamo cortesemente di ordinare al
max 3 tipi di pasta a tavolo

PORZIONE BABY

euro 1,50 in meno della piena (escluso brodo)

TAGLIOLINI PASTA VERDE

spek e pomodorini

Euro 7.80

STROZZAPRETI

Salsiccia e melanzane
ragù/ pasticciati

v. vegana
Euro 7.70

TAGLIATELLE

ragù/ porcini

Euro 7.90

RAVIOLI CREMA DI PATATE

misto porcini e spek
Radichio e prosciutto

v. vegetariana
Euro 8.50

PASSATELLI vegetariani

pomodorini rucola e fossa

Euro 8.20

.....Secondi Piatti

carne scelte di Romagna !!

<u>COTOLETTE BABY E PATATINE</u>	Euro 8.00
<u>COTOLETTA PETTO DI POLLO</u>	Euro 7.50
<u>GALLETTO AL TEGAME</u>	Euro 7.40
<u>CONIGLIO AL FORNO</u>	Euro 8.50
<u>VITELLO ARROTOLATO</u>	Euro 7.90
<u>TRIS DI ARROSTI MISTI</u> min 2 persone (galletto, coniglio, vitello)	Euro 8.00 cad
<u>GRAN STINCO DELLA NONNA</u> con patate al forno	Euro 11.00
<u>FETTINE POLLO ALLA GRIGLIA</u> rosmarino e pomodorini	Euro 7.00
<u>SALSICCIA ALLA BRACE</u>	Euro 7.00
<u>COSTOLETTE DI MAIALE AI FERRI</u>	Euro 6.00
<u>GRIGLIATA MISTA</u> salsiccia, pancetta, costolette, castrato	Euro 8.50
<u>CASTRATO ALLA GRIGLIA</u>	Euro 8.90
<u>TAGLIATA DI MANZO</u> rosmarino e pomodori rucola e grana pomodori, rucola, f. fossa	Euro 16.00

MAIALINO IN PORCHETTA SU PRENOTAZIONE
adatto a gruppi dalle 10 alle 20 persone
in base al menu scelto Euro 150.00 circa

.....Contorni dell'Orto da noi Stagione Comanda !!!

INSALATE

Verde E. 1.70 mista E. 2.50 speck e formaggio E. 3.20

FAGIOLINI Euro 2.70

ERBETTE MISTE IN PADELLA Euro 2.70

FRICO' DI STAGIONE Euro 3.20

POMODORI GRATINATI Euro 2.90

MELANZANE GRATINATE Euro 2.90

PATATE FRITTE Euro 2.60

VERDURE GRIGLIATE Euro 2.90

PATATE ALLA RUSTICA (al forno) Euro 3.50

CONTORNO MISTO DELL'ORTO

patate e verdure cotte di stagione

Euro 4.00

.....Delizie della Fattoria

GELATO 2 GUSTI

panna/ limone/ fragola/ cioccolato

Euro 2.00

SORBETTO LIMONE/ CAFFE'

Euro 2.80

SALAME AL CIOCCOLATO

con crema di mascarpone

Euro 2.80

MASCARPONE

Euro 2.90

MERINGA

Euro 3.00

CHEESE CAKE / ROBIOLA

Euro 3.00

PESCHINE AL ROSOLIO E MASCARPONE

Euro 3.00

DOLCETTI DELLA NONNA min x 2 persone

Euro 3.50

SFOGLIATA AL MASCARPONE

cioccolato / frutti di bosco

Euro 3.50

..... La Cantina

<u>PIADINA E COPERTO</u>	Euro 1.50
<u>ACQUA MINERALE 75 CL</u>	Euro 2.00
<u>ACQUA RUBINETTO 1 LT</u>	Euro 0,50
<u>BIBITE IN LATTINA</u>	Euro 1.70
<u>BIRRA PAULANER BIONDA 33 CL</u>	Euro 2.70
<u>CAFFE' CON LA MOKA</u>	Euro 1.00

DIGESTIVI DELLA CASA OFFERTI

<u>DIGESTIVI AL BICCHIERE</u>	Euro 2.00
-------------------------------	-----------

SANGIOVESE / TREBBIANO DELLA CASA

25 CL Euro 2.00 50 CL Euro 3.00 75 CL Euro 4.50

FRIZZANTE UVAGGIO TREBBIANO CHARDONNAY

25 CL Euro 2.50 50 CL Euro 3.50

VINI BIANCHI

<u>Trebbiano POD PALAZZO RIVOLA</u>	Euro 13.00
<u>ALBANA SECCA ZAVALLONI</u>	Euro 13.00

<u>PROSECCO VIGNA DEL SOLE</u>	Euro 11.00
<u>MOSCATO VOLPI</u>	Euro 11.00

VINI ROSSI

<u>Sang. sup. ZAVALLONI</u>	Euro 13.00
<u>Sang. sup. POD PALAZZO Don Pasquale</u>	Euro 14.00
<u>Sang. UVAGGIO POD PALAZZO Castello</u>	Euro 14.00
<u>Sang. riserva ZAVALLONI Amedeo</u>	Euro 18.00