

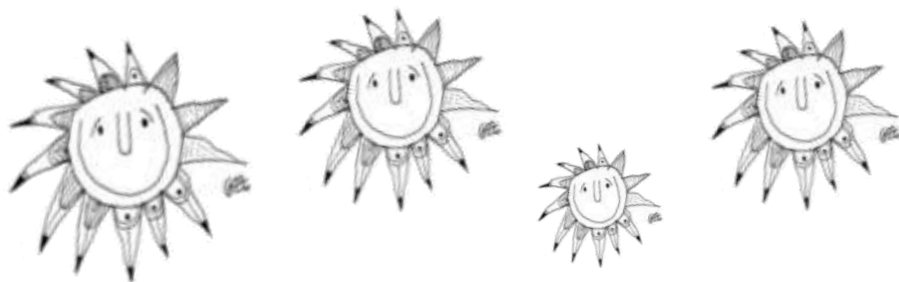
# Agriturismo a Misura di Bambino

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 BUFFETT  
SUI 20 EURO



## Menù Bimbi “ Del Folletto “

Euro 12,00

UN PRIMO ASCIUTTO TIRATO AL MATTARELLO  
Strozzapreti / tagliatelle

SALSICCIA DELICATA ALLA BRACE  
PATATINE FRITTE

Ogni menù 1/2 bottiglia acqua minerale, o una bibita

## Menù “ Della Veglia “

minimo x 2 persone Euro 18.00/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 25.00/cad

### TAGLIERE DEL FATTORE

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

### TRIS DI PRIMI SALTATI IN PADELLA

Tagliatelle al Ragù, Ravioli di Patate ai Porcini e Spek  
Passatelli asciutti Radicchio Salsiccia e Fossa

### 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

molliti, 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



crecione, 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 E 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, CIOÈ 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

## Le Più Richiesta

### TAGLIATELLE DELL' "AZDOURA"

ragù/ porcini

Euro 7.90

### RAVIOLI CREMA DI PATATE

misto porcini e spek

Euro 8.50

### PASSATELLI vegetariani

radicchio rosso salsiccia e fossa

Euro 8.20

### TAGLIOLINI PASTA VERDE

spek e pomodorini

Euro 7.80

### STROZ Z APRETI

mascarpone erbette e noci  
ragù/ pasticciati

v. vegana  
Euro 7.80

### PORZIONE BABY

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

### PASSATELI E MALTAGLIATI ANCHE IN BRODO

# .....Secondi Piatti

## carni scelte di Romagna ! !

### PER INTENDITORI

<u>CAPRETTO AL FORNO CON PATATE</u>	Euro 12.00
<u>SALSICCIA BABY E PATATINE</u>	Euro 8.00
<u>GRAN STINCO DELLA NONNA</u> con patate al forno	Euro 11.00
<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>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 ,graha pomodori, rucola, f. fossa	Euro 16.00

### MAIALINO IN PORCHETTA SU PRENOTAZIONE

adatto a gruppi dalle 10 alle 20 persone  
in base al menù scelto Euro 150.00 circa

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

<u>CECI ALLA ZUCCA</u>	Euro 3.50
<u>CICORIA SALTATA CON SCALOGNO</u>	Euro 3.00
<u>CIPOLLA AL FORNO</u>	Euro 3.50
<u>ERBETTE MISTE IN PADELLA</u>	Euro 3.50
<u>POMODORI GRATINATI</u>	Euro 3.00
<u>PATATE FRITTE</u>	Euro 2.50
<u>BROCCOLI</u>	Euro 3.00
<u>PATATE ALLA RUSTICA</u> (al forno )	Euro 3.50
<u>CONTORNO MISTO DELL'ORTO</u> patate e verdure cotte di stagione	Euro 4.00

## .....Delizie della Fattoria

<u>PESCHINE AL ROSOLIO E MASCARPONE</u>	Euro 3.50
<u>SALAME AL CIOCCOLATO</u>	Euro 3.00
<u>CROSTATA SCOMPOSTA</u> di frutta	Euro 4.00
<u>SFOGLIATA AL MASCARPONE</u> cioccolato / frutti di bosco	Euro 4.50
<u>MASCARPONE</u>	Euro 3.00
<u>CHEESE CAKE / ROBIOLA</u>	Euro 3.50
<u>MISTO DELLA NONNA</u> min 2 persone	Euro 3.00
<u>SBRISOLONA AL CIOCCOLATO BIANCO</u>	Euro 3.00
<u>SORBETTO LIMONE/ CAFFE'</u>	Euro 3.00
<u>GELATO 2 GUSTI</u> panna/ Limone/ fragola	Euro 2.50

## ..... 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