

Menu degustazione Autunno



Un casolare tra gli olivi e le more di rovo, ce ne innamoriamo, era il 1994. Da quel giorno abbiamo coltivato nuove essenze, pensieri e progetti, innovando la tradizione. Oggi siamo famiglia, cantina e orti bio, bellezza dei luoghi, custodi di una cucina di terra per dare piccole esperienze di benessere.

La vostra casa, lontano da casa.

Acqua microfiltrata ai sensi del D.M. 7 febbraio 2012, n. 25 del 20 marzo 2013.

Disponiamo di un agenda allergeni per tutti i prodotti serviti, non esitate a chiedercela.

ANTIPASTI

TRE ASSAGGI

Pecorino, cipolla alla sapa, Norcineria

Flan alle erbe, fonduta di parmigiano, spinacini

Insalata di verza, mele, melagrana e mandorle tostate

I PRIMI

Due a scelta uguali per tutto il tavolo

Lasagnette con sfoglia al cacao ai funghi

Gnocchetti alla zucca con radicchio e porro croccante

Tagliatelle al ragù battuto al coltello

I SECONDI

Due a scelta uguali per tutto il tavolo

Serviti con patate di Montescudo e verdure di stagione

Brasato di manzo e verdure d'autunno

Anatra all'arancia in coccio

Maialino alle mele selvatiche e frutti rossi

Tagliata di manzo (extra + 3 €)

Menù degustazione euro 34

compreso coperto, acqua microfiltrata, piada e pani.

I parziali 28 euro: antipasti e primi

I parziali 30 euro: antipasti e secondi / primi e secondi

Portate singole (coperto, acqua microfiltrata, piada e pani inclusi)

Antipasto 15€ Primo adulto 15€ Secondo adulto 18/20 Primo bambino 9/12€

Il nostro menù è un viaggio nell'orto e nelle carni nostrane. È calibrato per goderselo dall'inizio alla fine, se avete voglia del bis non esitate a chiedere, in cucina saremo i più contenti del mondo.

i Dolci

	euro
Sorbetto limone e zeste	5
Gelato alla sapa e crumble al caffè	6
Creme brulee alla vaniglia	6
Tiramisù	6
Pannacotta alle castagne e fondente	6
Tenerina al cioccolato e panna montata vera	6
Crostata alla marmellata di fragole o Nutella	6
Caffè Pazzini della moka	1,5
Grappa bianca	3
Grappa Barrique	4
Liquori	3/5
 Passito da uve Rebola	3



i muretti

CANTINA & AGRITURISMO

Coltiviamo cose buone

