

DALLA PRODUZIONE ALLA TAVOLA

Il nostro agriturismo, nel proporre le pietanze di seguito elencate, è orgoglioso di far sapere ai gentili ospiti che le stesse sono preparate con ingredienti da noi prodotti quali: carni, verdure e frutta.

Nel far questo siamo attenti all'alimentazione degli animali e alla limitazione dell'uso di prodotti per la cura delle piante e verdure in modo da ricavarne un prodotto il più genuino possibile.

La macellazione e la trasformazione dei prodotti avviene direttamente in azienda, essendo autorizzati dalle competenti autorità sanitarie per questo tipo di operazioni.

Per garantire la massima genuinità di quanto serviamo a tavola, da sempre produciamo in casa i salumi, il pane, la pasta fresca all'uovo (non usiamo alcun tipo di pasta secca), i gelati, le marmellate, la frutta sciropata, le conserve di pomodoro, le verdure sott'olio e i dolci.

LISTA DELLE NOSTRE PIETANZE E SPECIALITÀ

PREGUSTATIVI	ANTIPASTI
Formaggio latteria panato e fritto	Petto di tacchino affumicato su rucola
Verdure miste pastellate	Patè di fegato d'oca su crostini al burro
Sfogliatine alle acciughe	Affettati misti della casa con verdure sott'olio
Perline di carne panate	Strudel alle verdure
Pizzettine	Insalata rustica di pollo con sedano
Focaccia al rosmarino	Petto d'anatra affumicato su crostini all'erba cipollina
Tartellette alle verdure	Sfogliatine al formaggio
Bocconcini di soppressa e polenta	Torta alla ricotta e spinaci
Crostini ai funghi e formaggio	Nidi di polenta, funghi e formaggio
Crostini alle verdure e formaggio	Polenta e salame cotto all'aceto
	Bruschetta al pomodoro
	Bruschette alle verdure e formaggio
PRIMI PIATTI	SECONDI
Gnocchi di patate all'anatra (o altre salse)	Rotolo di coniglio farcito, al forno
Gnocchi di zucca al burro e salvia	Anatra in umido con polenta
Gnocchetti di fanira (spaetzle) allo stufato	Grigliata mista di carne (costine, salsiccia, pollo)
Gnocchi di pane allo speck (canederli) al burro e grana	Faraona al forno con salsa pevarada
Tagliatelle alle verdure (o altra salsa)	Rotolo di anatra farcita, al forno
Bigoli all'anatra	Tacchino al forno
Pappardelle in salsa pevarada	Pollo in pastella fritto
Pasticcio di verdure	Quaglie al forno con vino bianco
Pasticcio di carne al ragù rustico	Coniglio in salsa pevarada
Risotto al radicchio (asparagi/piselli/erbe spontanee)	Spiedini di carne mista e verdure, alla griglia
Risotto alla zucca	Fegato della casa, alla veneziana
Risotto ai fegatini	Agnello o capretto al forno con finocchio selvatico
Ravioli allo stufato	Piccioni lardellati al forno
Ravioli alla ricotta e noci con salsa al formaggio	Tagliata di petto d'anatra con radicchietto e grana
Ravioli di tacchino e formaggio con salsa alle verdure	Petto di pollo svaloppato con rucola e montasio
Crespelle al radicchio (o altre verdure)	Minuta di pollo con noci e verdure
Zuppa di pasta e fagioli	Brasato di manzo al cabernet con polenta
Zuppa di cipolle con crostini	Filetto di maiale alle verdure
"Sopa coada" con piccioni (supplemento di 1 euro)	Tagliata di manzo
CONTORNI	DESSERT
Patate al forno	Torta di mele (frolla, pan di Spagna, crema, mele)
Purea di patate	Torta diplomatica (sfoglia, pan di Spagna, crema vaniglia e cioccolato, bagna al liquore)
Patate fritte	Torta della nonna (frolla, crema, mandorle e pinoli)
Insalata di campo	Torta mimosa (pan di Spagna, crema, panna, frutti di bosco o fragole, copertura di meringa a pezzetti)
Verdure ai ferri (secondo stagione)	Torta alla frutta mista (pan di Spagna, crema, bagna, frutta)
Verdure cotte padellate (spinaci/erbette/costa/etc..)	Sgroppino al limone o alla frutta varia
Peperonata	Gelato della casa (in base alla disponibilità o a richiesta)
Melanzane al funghetto	Semifreddi alla frutta (torta o monoporzioni)
	Bavarese alla vaniglia e cioccolato (torta o monoporzioni)