

Agriturismo Taglio del Re

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.

COSTRUISCI IL TUO MENU' - LISTA DELLE NOSTRE PIETANZE E SPECIALITA'

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)	