

MENÙ

Menù "dla Pinuccia"

il nostro menù tradizionale, che ci ha fatti conoscere e apprezzare in questi anni.

Lo troverai nelle prossime pagine suddiviso tra antipasti, primi piatti, secondi piatti, dolci e bevande.



Menù Degustazione "Campagna Amica"

Regala ai tuoi sensi il piacere di risentire i profumi dei piatti fatti in casa anche al ristorante, nei sapori di una volta, nei gusti della terra e dei prodotti tipici, il calore delle tradizioni.

Il territorio arriva direttamente a tavola attraverso questo menù a "chilometro-zero".

**CAMPAGNA
AMICA**



Rovigo

MENÙ DEGUSTAZIONE

Menù Degustazione Campagna Amica

(1) (3) (5) (7) (8) (9)

Antipasti:


Affettati di produzione propria e verdure dell'orto sottolio

Primi piatti: *(uno a scelta tra)*

Tagliatelle al ragù di carne (1) (3) (7) (8)

Bigoli al sugo di anitra (1) (3) (7) (8)

Secondi piatti: *(uno a scelta tra)*

Cappone al forno o in umido *(a seconda di quanto preparato)* (9) 

Stinco di maiale* (9) 

Braciola regina* 

Salame arrosto*

Cotechino*

** a seconda della disponibilità stagionale)*

Contorni:

Verdura cotta o cruda di stagione.

Dolci fatti in casa: *(uno a scelta tra)*

Fugassa pasqualina* (1) (3) (7)

Torta meassa* (1) (3) (7)

Torta di zucca* (1) (3) (7)

Torta di ricotta* (1) (3) (7)

Fugassa con le ciciole* (1) (3) (7)

Biscotti con pinoli* (1) (3) (7) (8)

** a seconda della disponibilità stagionale*

Bevande:

1/4 di vino e Acqua

€ 25,00

La legenda degli allergeni è nell'ultima pagina.
Per ogni dubbio chiedere al personale di sala.

ANTIPASTI

Gli antipasti del menù "dla Pinuccia"

(1) (3) (7)

I nostri antipasti sono creati con ingredienti dell'orto e dell'allevamento propri dell'agriturismo a seconda della disponibilità stagionale. Per ogni dubbio o per modifiche si chiedi al personale di sala

Antipasto "LA FRATERNA"

Stuzzichini caldi e freddi della casa (1) (3) (7)

Polenta farcita con funghi, fagioli e salsiccia (7) (9)

Formaggi del Delta con marmellate (7)

Verdure dell'orto sottolio

Affettati di produzione propria

€ 8,00 a persona

Antipasto del Contadino

Affettati di produzione propria

Polenta farcita con funghi fagioli e salsiccia (7) (9)

Verdure dell'orto sottolio

€ 5,00 a persona


**La legenda degli allergeni è nell'ultima pagina.
Per ogni dubbio chiedere al personale di sala**

PRIMI


I primi piatti del menù "dla Pinuccia"

(1) (3) (7) (9)

I nostri primi piatti sono creati con la pasta all'uovo fatta in casa, con ingredienti dell'orto e dell'allevamento propri dell'agriturismo a seconda della disponibilità stagionale. Per ogni dubbio o per modifiche si chiedi al personale di sala.

Tagliatelle al ragù di carne (1) (3) (7) (9) 

Bigoli al sugo d'anatra (1) (3) (7) (9) 

Gnocchetti al ragù di carne (1) (3) (7) (9) 

Primo piatto di stagione - chiedere alla cucina la proposta (1) (3) (7)


€ 6,00 a persona

**La legenda degli allergeni è nell'ultima pagina.
Per ogni dubbio chiedere al personale di sala.**

SECONDI

I secondi piatti del menù "dla Pinuccia"

I nostri secondi piatti sono creati con ingredienti dell'orto e dell'allevamento propri dell'agriturismo a seconda della disponibilità stagionale. Per ogni dubbio o per modifiche si chiedi al personale di sala.

Cappone al forno o in umido (*a seconda di quanto preparato*) (9) 

Stinco di maiale al forno (per 2 persone) (9) 

Grigliata mista di maiale 

€ 10,00 a persona

Costata di manzo ai ferri 

€ 3,50 l'etto

Contorni

Verdura cruda e cotta di stagione

€ 2,50 a persona

**La legenda degli allergeni è nell'ultima pagina.
Per ogni dubbio chiedere al personale di sala.**

DOLCI

I dolci del menù "dla Pinuccia"

(1) (3) (5) (7) (8)

I dolci sono proposti diversi ogni settimana; sono fatti in casa, a seconda della disponibilità stagionale degli ingredienti.

Fugassa pasqualina (1) (3) (7)

Torta meassa (1) (3) (7) (8)

Torta di zucca (1) (3) (7)

Torta di ricotta (1) (3) (7)

Fugassa con le ciciole (1) (3)

Biscotti con pinoli (1) (8)

Tiramisù (1) (3) (7)

Salame al cioccolato (1) (3)

Rotolo Pan di Spagna, mascarpone (1) (3) (7)

Cheesecake ai frutti di bosco (1) (3) (7)

€ 2,50 l'uno

**La legenda degli allergeni è nell'ultima pagina.
Per ogni dubbio chiedere al personale di sala.**

CARTA DEI VINI

I vini proposti dall'agriturismo sono i seguenti: **(12)**

Malbec **(12)**

0,75 cl € 4,00

0,50 cl € 3,00

0,25 cl € 2,00

Cabernet Franc IGT **(12)**

In bottiglia € 7,00

Prosecco Cuvée **(12)**

In bottiglia € 10,00

ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

**GLI ALIMENTI O I PIATTI PROPOSTI
IN QUESTO AGRITURISMO POSSONO CONTENERE
I SEGUENTI TIPI DI ALLERGENI O LORO TRACCE**

- | | | | |
|---|---|---|--|
|  | 1 GLUTINE
Cereals containing wheat |  | 8 FRUTTA A GUSCIO
Nuts |
|  | 2 CROSTACEI
Crustaceans |  | 9 SEDANO
Celery |
|  | 3 UOVA
Eggs |  | 10 SENAPE
Mustard |
|  | 4 PESCE
Fish |  | 11 SEMI DI SESAMO
Sesame |
|  | 5 ARACHIDI
Peanuts |  | 12 ANIDRIDE SOLFOROSA
Sulphur Dioxide (Sulphites) |
|  | 6 SOIA
Soya |  | 13 LUPINI
Cereals containing wheat |
|  | 7 LATTE
Milk |  | 14 MOLLUSCHI
Molluscs |



***PRODOTTO CONGELATO ALL'ORIGINE**

Non si può escludere la possibile contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro.

Reg. (UE) 1169/2011 - Relativo alla fornitura/somministrazione degli alimenti ai consumatori.

promosso da



associato a

