



AGRITURISMO
CASALE
NEL PARCO
DEI MONTI
SIBILLINI

Il menù varia in base alla stagionalità e alla disponibilità delle materie prime, alcune di nostra produzione e altre provenienti da produttori agricoli locali. Il nostro impegno è volto alla ricerca della qualità, al rispetto dell'ambiente e alla valorizzazione del nostro territorio, affinché ogni elemento che introduciamo in cucina garantisca la genuinità dei piatti serviti.

Menù conviviale

ANTIPASTO

Selezione di salumi e formaggi [7]

Insalata di agnello, fagiolini e mentuccia

Uovo e tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum Vittadini) [3]

Paté di fegato [1]

Caponata di verdure

e poi...

UN PRIMO A SCELTA TRA:

Tagliolini fatti in casa con ragù bianco di maiale brado [1-3-7]

Tortelli fatti in casa ripieni di ricotta con pomodori arrosto e maggiorana [1-3-7]

Vellutata tiepida di ceci, patate e cipollotto

oppure...

UN SECONDO A SCELTA TRA:

Ossobuco di bovino, battuto di ortaggi, maggiorana e limone [9]

Agnello nostrano in porchetta con patate arrosto

Trancio di bovino con bietola piccante

€ 30,00

con la scelta di un primo

€ 35,00

con la scelta di un secondo

Menù alla carta

PER INIZIARE

Selezione di salumi di maiale brado locale	€ 18,00
Selezione di formaggi dell'Alta Valnerina (da latte ovino, caprino e vaccino) [7]	€ 18,00
Carpaccio di bovino, pomodoro, zucchine e basilico	€ 15,00
Insalata di agnello, fagiolini e mentuccia	€ 13,00
Paté di fegato [1]	€ 10,00
Uovo e tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum Vittadini) [3]	€ 15,00

PIATTI PRINCIPALI

Tagliolini fatti in casa con ragù bianco di maiale brado [1-3-7]	€ 14,00
Tortelli fatti in casa ripieni di ricotta con pomodori arrosto e maggiorana [1-3-7]	€ 15,00
Tagliolini fatti in casa con tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum Vittadini) [1-3]	€ 25,00
Vellutata tiepida di ceci, patate e cipollotto	€ 12,00
Ossobuco di bovino, battuto di ortaggi, maggiorana e limone [9]	€ 18,00
Agnello nostrano in porchetta con patate arrosto	€ 18,00
Trancio di bovino con bietola piccante	€ 18,00
Verdure di stagione	€ 8,00

PER FINIRE

Sorbetto di pesche con pesche condite	€ 6,00
Mousse di ricotta e albicocche [1-3-7]	€ 6,00
Tiramisù [1-3-7]	€ 6,00

ALLERGENI ALIMENTARI E QUELLI PRESENTI NEI FORMULATI DEI NOSTRI ALIMENTI

1. Cereali e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati.
7. Latte e prodotti derivati.
8. Frutta a guscio e prodotti derivati (mandorle, nocciole, noci varie, arachidi, pistacchi).
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/Kg o 10mg/L espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati.

L'attività viene svolta all' interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

Al fine di mantenere invariate le condizioni igieniche ed organolettiche delle materie prime, alcuni dei nostri piatti (paste fresche di nostra produzione, le carni e alcuni nostri dolci) vengono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura.

PER QUALSIASI DUBBIO E/O CHIARIMENTO
SI PREGA DI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.