IL MENU'

d'Autunno

coperto 4 €
acqua Plose 0,75 4 €

antipasti**

Uovo al tegamino con tartufo	15€
Polpettine di pane e ricotta, crema al caprino su nido di cavolo viola marinato	17€
Crostata di frolla al parmigiano con porro spadellato, pera caramellata e gorgonzola servita con fonduta al formaggio	17€
Battuta di cavallo con tuorlo fritto	20€
... aggiunta di tartufo	+7,5€
Gnocco fritto con selezione di salumi e salsa contadina	24€
Selezione di formaggi con le mostarde della fattoria	24€

primi**

Fusillone trafilato al bronzo con crema alla zucca, caprino, pancetta croccante e rosmarino fritto	18€
Risotto mantecato al Castelmagno con pera dolce e noci tostate	18€
"Il pacchero" mantecato con guanciale al pepe, crema al soffritto e scamorza affumicata	20€
Maccheroni al pettine con ragù di salsiccia	20€
Gnocchetti al tartufo nero e pecorino di grotta	20€
Tortelloni di zucca al soffritto	22€
Cappelletti in brodo (o alla panna)	24€

Per la nostra pasta fresca usiamo solo uova di galline libere allevate a terra e farine selezionate di grano italiano. Stesa a mano, col matterello, proprio come una volta. La nostra pasta fresca viene abbattuta preventivamente.
Il sale servito dal locale è sale iodato.

All'interno del nostro menù sono presenti prodotti di eccellenza che valorizzano il nostro territorio

english menu

legenda allergeni

- Latte e derivati
- Uovo
- Frutta a guscio
- Glutine
- Solfiti
- Senape
- Sedano

**Piatti senza glutine +2€

secondi e contorni

Coniglio alla cacciatora 20€

Rollè di sovraccoscia di pollo, ripiena di salsiccia avvolta con pancetta cotta a bassa temperatura, ristretto alla birra rossa, cipolla caramellata 20€

Maialino al Miele e aceto balsamico tradizionale con nocciola tostata e pera cotta nel burro e timo 20€

Tagliata di cuberoll di scottona 22€

Grigliata mista con tagliata, salsicce e costine* 24€

Filetto di manzo con pancetta croccante affumicato in campana, salsa ai frutti rossi e aceto balsamico tradizionale patata croccante al burro 32€

Patate al forno 8€

Verdure di stagione 10€

*Cotte a bassa temperatura

per i più piccoli

Farfalline fatte in casa 15€

Passatelli in brodo 16€

Cappelletti in brodo (o alla panna) 18€

Salsiccia con patate 17€

il caffè

caffè 2€ caffè corretto 2,5€ caffè di moka con biscottini 4€

drink&gin

di ERICO

Questi speciali Gin&Tonic sono realizzati coi gin della Fattoria, speciali ricette costruite sulle nostre botaniche, gin prodotti in collaborazione con una distilleria del nostro territorio

"Lo Speziato" 12€
Gin alla noce moscata, indian fever tree

Gin Tonic di Erico 12€
Il gin di Erico, Indi tonic, rosmarino, pino mugo e pepe nero "cubebe"

Coniglio Tonic 12€
Gin "Conigli" a base di fragola, lampone e menta, fever tree mediterranea

Gin"Evra" Tonic 12€
Gin"EVRA", fetta di lime, fever tree mediterranea

"Zero Tonic" 12€
Gin tonic analcolico

"Lady Rose" Gin Tonic 12€
Gin Bombay infuso alle Rose rosse, succo di lime, fever tree mediterranea

Gin Tonic di Elisa 12€
Il gin di Elisa profumato al basilico, mango, vaniglia e mirtilli con fever tree mediterranea

Gin Eardo 12€
Pompelmo, rosmarino, cedro e indian fever tree

vini & co.

di EMER

Consulta la nostra vasta cantina

Inquadra il QR code con la fotocamera per scorrete le etichette dei nostri vini

Non ci resta che augurarti buon appetito e ricordati di taggare i nostri profili:

@fattoriamaria il nostro profilo lifestyle, dedicato alle persone, agli spazi e ai nostri animali

@fattoriamaria_gourmet il nostro profilo gourmet, dedicato alle novità e ai nostri prodotti

i dolci
di ELISA

Zuppa inglese in barattolo	8€
Gelato artigianale con...	8€
Cheese cake con pesche caramellate	10€
Cestino di croccante di Fiumalbo, gelato fior di bufala e amarene caramellate	10€
Coppa tiramisù composta al momento	10€
Torta di mele profumata al sassolino con gelato alla vaniglia	10€
Torta cioccolatina profumata al caffè, gelato fior di bufala "come un'opera di Banski"	10€
Pera al profumo d'autunno, con crumble, gelato alla cannella e caramello salato	10€
Servizio torta	2,5€

legenda allergeni

- Latte e derivati
- Uovo
- Frutta a guscio
- Glutine
- Solfiti
- Senape
- Sedano

Sono tuttavia possibili lievi contaminazioni. In caso di allergie, patologie e/o intolleranze il cliente è tenuto a comunicare le suddette al personale presente in sala

english menu

drink&gin
di ERICO

Questi speciali Gin&Tonic sono realizzati coi gin della Fattoria, speciali ricette costruite sulle nostre botaniche, gin prodotti in collaborazione con una distilleria del nostro territorio

"Lo Speziato" Gin alla noce moscata, indian fever tree	12€
"Zero Tonic" Gin tonic analcolico	12€
Gin Tonic di Erico Il gin di Erico, Indi tonic, rosmarino, pino mugo e pepe nero "cubebe"	12€
Coniglio Tonic Gin "Conigli" a base di fragola, lampone e menta, fever tree mediterranea	12€
Gin"Evra" Tonic Gin"EVRA", fetta di lime, fever tree mediterranea	12€
"Lady Rose" Gin Tonic Gin Bombay infuso alle Rose rosse, succo di lime, fever tree mediterranea	12€
Gin Tonic di Elisa Il gin di Elisa profumato al basilico, mango, vaniglia e mirtilli, con fever tree mediterranea	12€
Gin Eeardo Pompelmo, rosmarino, cedro e indian fever tree	12€

english menu