

Benvenuti

La passione, la tenacia e una base di forti valori ci ha portato ad amare la nostra Terra. Per tale motivo, abbiamo realizzato un menù che ci rispecchi e che sia la massima valorizzazione del nostro lavoro: l'Agricoltura. Siediti, rilassati e goditi questa esperienza nel nostro Agriturismo.

Degustazione Secondo Natura

Per gli Antipasti, come scelta aziendale, abbiamo deciso di farti degustare un assortimento delle nostre migliori produzioni: vogliamo che prima di tutto tu possa sentire i sapori semplici e veri delle nostre materie prime.

Periodicamente varieranno, ma manterremo sempre gli assaggi di alcuni dei nostri prodotti come:

- gli affettati di cinta senese (prosciutto stagionato oltre 24 mesi presso il salumificio "Manuzzi" di Meldola, salame sale e pepe, pancetta, coppa)
- i formaggi puro di capra, misto vacca/capra fior di ricotta.

Il tutto è accompagnato da spianate realizzate con le nostre farinedi nostra produzione poco raffinate di tipologia 0 e 1 macinate a pietra. € 8

Per i pastaioli

LA TAGLIATELLA

Regina incontrastata delle paste fatte in casa, realizzata con farina grezza e abbinata a un curioso e gustoso ragù di capra. € 8,5

CLOROFILLA

Sfoglia di pasta verde all'uovo con vellutata di besciamella e ragù dal sapore antico. € 9

PASÀDEL

Passatelli asciutti con gambetto di prosciutto, radicchio e scaglie di formaggio DOP di Sogliano al Rubicone. € 11

NUVOLE DI RICOTTA

Cappellaccio ripieno di ricotta con crema di cipolla di Sirotti, pan grattato e uvetta. € 14

GNOCCHI ... QUELLI DI PATATE

Gnocchi con crema di formaggi della nostra azienda agricola e guanciale croccante. € 9,5

CAPPELLETTI DELLA NONNA ... IN BRODO

Qualsiasi descrizione sarebbe superflua ... € 10

Per i carnivori

GRIGLIATA MISTA AI FERRI

Sarà pure bello quando c'è amore nell'aria, ma vuoi mettere quando c'è odore di grigliata nell'aria?! (pancetta, costina, coppa e salsiccia sale e pepe). € 13

FIorentina AI FERRI

Direttamente dai nostri allevamenti, Vitellone bianco dell'Appennino centrale romagnolo IGT biologico con almeno 45 giorni di frollatura. 4€/hg

IL GOLOSO

Ricetta segreta del nostro Paolo che combina carni macinate fini, salse gustose e verdure croccanti, insieme al pane di San Patrignano per farti gustare il Signor Hamburger con patate al forno. € 9

CASTRATO E CAPRETTO ALLA GRIGLIA € 12

Direttamente dall'orto

CONTORNI DELLA NONNA ANNA

Piatto misto di contorni che varieranno in base alla stagione e a quello che l'orto della nonna Anna ci offre; in mancanza ci riforniamo al mercato ortofrutticolo di Cesena. € 4

Dolcezze

DOLCI AL VASSOIO DELLA MILVA

Misto di dolci fatti in casa. € 4,5

DIGESTIVI CLOROFILLA

Amari, Limoncello, Nocino e Grappa. Tutto realizzato con le nostre ricette home made a km 0. € 3

Da noi il coperto non si paga!

Buon Appetito

Piatto VEGETARIANO

Quasi tutti i nostri prodotti provengono da Coltivazioni BIOLOGICHE