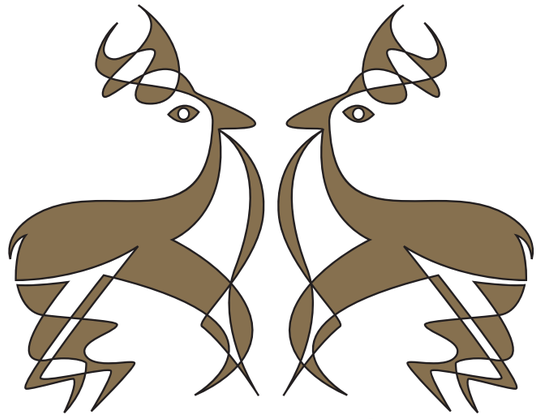
Le persone allergiche o intolleranti ad una o più sostanze sono gentilmente pregate di informare il personale in servizio, che provvederà ad indicare gli alimenti privi degli allergeni specifici.

Freelandia Agriturismo

FREELANDIA
AGRITURISMO



LA VALLE DEI CAPRIOLI
DORMINARTE

Hostaria

Autunno / Inverno 2018

Per gli Amanti
del Bello e del Buono,
i Gastronauti erranti,
i Curiosi dei nuovi sapori,
i Sostenitori della tradizione.

Menù Degustazione

Richiede la partecipazione di tutti i commensali

I

Petto d'Oca Affumicato 30
su Misticanza di Verdure e Mandarini
Polenta con Capriolo
Pappardelle alla Lepre
Cinghiale al Rum e Mirto
Patate al forno
Dolci Secchi della Casa

Acqua, Vino Sangiovese Superiore Tenuta Gaiano
Caffè e Limoncino

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati a seconda della reperibilità / Coperto Piadina Pane 1,50
I prodotti ittici da consumarsi crudi sono stati sottoposti ad abbattimento preventivo

Contorni

Insalata Mista 4
Patate al Forno 4
Verdure alla Griglia 5
Gratin al Forno 4
Erbe Saltate in Padella 5

Hamburger

Con Patate Fritte

Hamburger Classico Freelandia 8
Hamburger Doppio 300g "Freelandia" 12
Hamburger di Lenticchie 8
Hamburger di Wagyu 15

Dolci Fatti in Casa

Gelato Flambé 5
Panna Cotta alla Vaniglia e Caramello 5
Mascarpone Bianco ai Frutti di Bosco 5
Crostata e Ciambella 5

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati a seconda della reperibilità / Coperto Piadina Pane 1,50
I prodotti ittici da consumarsi crudi sono stati sottoposti ad abbattimento preventivo

Secondi

Tartarre di Tonno 14

Tagliata di Carni Bianche 9
Arance e Scaglie di Grana

Bocconcini di Rana Pescatrice 12
in Crema di Castagna

Galletto alla Diavola (25 min di Cottura) 13

Spezzatino di Capriolo con Polenta Morbida 12

Brasato di Angus al Sangiovese 12
"Tenuta Gaiano Riserva 2013" con Polenta

Coniglio Disossato in Porchetta 12
con Pesto di Pomodori Secchi,
Crudo e Basilico su Crema di Carote

Polpettine di Baccalà 9
Mantecate su letto di Verdure e Olive Taggiasche

Grigliata delle Cinque Carni ai Ferri 10

Scamorza "Del Perdono" alla Griglia con Verdure 9

Tagliata di Manzo (Min300 g) 15

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati a seconda della reperibilità / Coperto Piadina Pane 1,50
I prodotti ittici da consumarsi crudi sono stati sottoposti ad abbattimento preventivo

Menù Degustazione

Richiede la partecipazione di tutti i commensali

2

Antipasti Caldi Freddi Freelandia 30
Raviolo Verde Oro
con Salsiccia Sgranata, Pendolini e Fossa
Grigliata delle 5 Carni
Patate al Forno
Gelato Flambé

3

Piadina "Mino" 35
Stracchino, misticanza, sardoncini marinati
e cipolletta rossa di Tropea
Ravioli Ripieni di Pesce
Sautè di Cozze e Pesto di Pomodorini Pugliesi
Polpettine di Baccalà
Rana Pescatrice
in crema di castagna
Panna Cotta alla Vaniglia e Caramello

Acqua, Vino Sangiovese Superiore Tenuta Gaiano
o Borgo Friano di Podere Vecciano
Caffè e Limoncino

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati a seconda della reperibilità / Coperto Piadina Pane 1,50
I prodotti ittici da consumarsi crudi sono stati sottoposti ad abbattimento preventivo

Antipasti

Spinacini Teneri con Pere Aromatizzate 8
al Limone, Noci e Scaglie di Grana

Carpaccio di Manzo Fumè Rucola e Grana 8

Selezione di Salumi del Territorio 10

Piadina "Mino" 10
Stracchino, misticanza, sardoncini marinati
e cipolletta rossa di Tropea

Petto d'Oca Affumicato 8
su Misticanza di Verdure e Mandarini

Tacchinella Tiepida 8
ai Funghi di Bosco

Vellutata di Zucca 8
e Crostini all'Aglio e curcuma

Tomino al Miele di Castagno 8
e Crostone ai Funghi

Selezione di Formaggi 10
accompagnati da Marmellata fatta in casa

Sapori dell'agriturismo Freelandia 12 cadauno
Freddo Caldo / min. per due persone

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati a seconda della reperibilità / Coperto Piadina Pane 1,50
I prodotti ittici da consumarsi crudi sono stati sottoposti ad abbattimento preventivo

Primi Piatti

Cappelletti in Brodo 9

Tagliatelle al Ragù Tagliato a Coltello 9

Gnocco Rosso con Ragù Bianco di Coniglio 9

Raviolo Verde Oro Salsiccia Sgranata 9
Pendolini e Formaggio di Fossa

Agnolotti ai Funghi Porcini 10

Pappardelle al Cinghiale 9

Ravioli Ripieni di Pesce 12
Sautè di Cozze e Pesto di Pomodorini Pugliesi

Strozzapreti "Brutti ma Buoni" 9
di Farina di Farro e Zucchine

Bis di Primi Piatti min. per due persone 12 cadauno

Per i più Piccini i grandi Classici 7
Ragù, Panna, Pomodoro, Burro e Salvia, Pasticcio

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati a seconda della reperibilità / Coperto Piadina Pane 1,50
I prodotti ittici da consumarsi crudi sono stati sottoposti ad abbattimento preventivo