

Baita di Campagna

ME NÙ

FRE³LANDIA
A G R I T U R I S M O

Menù Degustazione Classico

Antipasto di stagione dell'azienda agricola

Raviolo verde oro con salsiccia sgranata, pendolini e fossa

Tagliatella al ragù tagliato al coltello

Grigliata di carni selezionate
oppure

Specialità al fuoco (secondo disponibilità)

patate al forno

Ciambella e Crostata

Acqua, Vino, Caffè e Limoncino

35,00 €

**Il Menù degustazione richiede la partecipazione di tutti i commensali*

Menù

Degustazione Vegetariano



Antipasto dell'orto

Strozzapreti di "Grano Gentil Rosso" macinato a pietra in pesto di
pistacchio
oppure

Fettuccine integrali "Senatore Cappelli" con ragù di verdure

Falafel di ceci adagiati su letto di misticanza

Mascarpone

Acqua, Vino, Caffè e Limoncino

35,00 €

*Il Menù degustazione richiede la partecipazione di tutti i commensali

Antipasti

Spinaci teneri con pere aromatizzate
al limone, noci scaglie di grana, crostini e pancetta
croccante.

10

✓ Insalatina carciofi e grana

9

Selezione di salumi e formaggi del territorio

14

Piadina "Mino"
Stracchino, misticanza, sardancini marinati e cipolla
rossa di Tropea

10

Petto d'oca affumicato su letto di Valeriana

12

Anchoas del Cantabrico
con mozzarella di Bufala e burro sciolto

12

✓ Puntarelle di cicoria e arance

9

✓ Panzanella

9

Cappelletti in brodo

Tagliatelle con ragù to

✓ Passatello in purea di

Caramelle carni e rico
ai funghi porcini

Strozzapreti di "Grano
in crema di pistacchio

✓ Risotto ai funghi porcini
Min. 2 persone

Gnocco rosso con ragù

Raviolo verde oro salsi
formaggio di fossa

✓ Fettuccine integrali "Se
con ragù di verdure

Bis di primi cadauno
Min. 2 persone

Per i più piccini i grand
Ragù, panna, pomodo

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati a seconda della reperibilità.
I prodotti ittici da consumarsi crudi sono stati sottoposti ad abbattimento preventivo.

*Coperto, piadina e pane 2,00€

*Le persone allergiche o intolleranti ad una
servizio, che provvederà a

Primi Piatti

Cappelletti in brodo 10

Tagliatelle con ragù tagliato al coltello 9

✓ Passatello in purea di ceci e carciofi 12

Caramelle carni e ricotta
ai funghi porcini 12

Strozzapreti di "Grano Gentil Rosso" macinato a pietra
in crema di pistacchio e pancetta croccante 9

✓ Risotto ai funghi porcini e tartufo
Min. 2 persone 15

Gnocco rosso con ragù bianco di coniglio 10

Raviolo verde oro salsiccia sgranata, pendolini e
formaggio di fossa 10

✓ Fettuccine integrali "Senatore Cappelli"
con ragù di verdure 9

Bis di primi cadauno
Min. 2 persone 12

Per i più piccini i grandi classici
Ragù, panna, pomodoro, burro e salvia, pasticcio 9

Secondi Piatti

Tagliata di carni bianche arance e scaglie di grana	12
Galletto al tegame di Giuseppe Spota	16
Brasato di Angus al Sangiovese "Tenuta Gaiano" riserva 2013 con misticanza di verdure	14
Coniglio dissossato in porchetta con pesto di pomodori secchi, crudo e basilico su crema di carote	14
Galletto alla griglia	16
Carre di agnello con verdure	18

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati a seconda della reperibilità.
i prodotti ittici da consumarsi crudi sono stati sottoposti ad abbattimento preventivo.

*Coperto, piadina e pane 2,00€

Grigliata di carni selez	✓
Bistecca di manzo "To	
Tagliata di manzo Min. 300 gr	
Specialità al braciere Secondo disponibilità	
Scamorza affumicata con verdure	✓
Falafel di ceci adagiati su letto di mi	✓

*Le persone allergiche o intolleranti ad una
servizio, che provvederà a

Grigliata di carni selezionate ai ferri	12
Bistecca di manzo "Taglio Fiorentina"	S.Q.
Tagliata di manzo <i>Min. 300 gr</i>	18
Specialità al braciere <i>Secondo disponibilità</i>	15
✓ Scamorza affumicata alla griglia <i>con verdure</i>	9
✓ Falafel di ceci <i>adagiati su letto di misticanza</i>	9

basilico su

Contorni

Insalata mista	5
Patate al forno	5
Verdure alla griglia	5
Gratin al forno	5
Erbe saltate in padella	5

Hamburger e patatine fritte

Hamburger di scottona marchigiana 200 gr.	10
Hamburger di scottona marchigiana 400 gr.	14
 Hamburger di lenticchie	10

**Alcuni prodotti potrebbero essere congelati a seconda della reperibilità.
I prodotti ittici da consumarsi crudi sono stati sottoposti ad abbattimento preventivo.*

**Coperto, piadina e pane 2,00€*

Dolci

Frutta di stagione
Crema al mascarpone
Panna rappresa al lim
Cheesecake di frutti ro
Crumble alle pere
Crostata e ciambella
Sfogliatina crema e la
Coppa di gelato

**Le persone allergiche o intolleranti ad una
servizio, che provvederà c*

Dolci fatti in casa

5

Frutta di stagione

5

5

Crema al mascarpone

5

5

Panna rappresa al limone

5

5

Cheesecake ai frutti rossi

5

5

Crumble alle pere

5

Crostata e ciambella

5

Sfogliatina crema e lamponi

5

Coppa di gelato

5

ne fritte

10

14

10

condita della reperibilità.
i ad abbattimento preventivo.

0€

"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"

Contatti

Indirizzo

Via Gaiano 1 – 47854
Montescudo (RN)

Telefono

0541 984477

Sito Web

www.free-landia.com

E-mail

info@free-landia.com



FREE LANDIA
AGRITURISMO