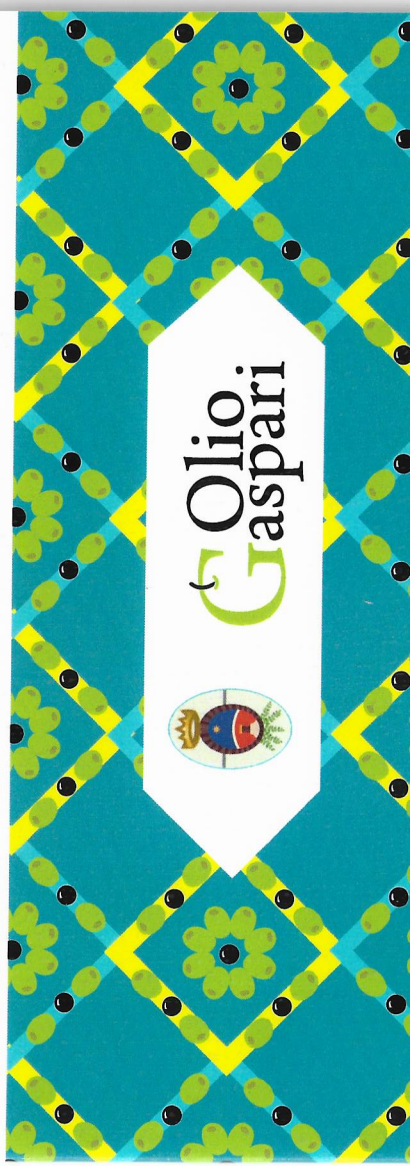
FREELANDIA

AGRITURISMO

Osteria di Campagna



Menù Degustazione

RICHIEDE LA PARTECIPAZIONE DI TUTTI I COMMENSALI

Menù di Carne

ANTIPASTO DI STAGIONE DELL'AZIENDA AGRICOLA

RAVIOLO VERDE ORO IN MONTATA DI BURRO SALATO E RIDUZIONE DI BASILICO

TAGLIATELLE AL RAGÙ TAGLIATO A COLTELLO

GRIGLIATA DI CARNI SELEZIONATE
OPPURE
SPECIALITÀ AL FUOCO (QUANDO C'È)
PATATE AL FORNO

CIAMBELLA E CROSTATA

ACQUA, VINO, CAFFÈ E LIMONCINO

38 EURO
44 EURO INCLUSO INGRESSO AREE PISCINE

Menù Vegetariano

TAGLIERE VEGETARIANO

STROZZAPRETI DI «GRANO GENTIL ROSSO» MACINATO A PIETRA IN PESTO DI PISTACCHIO
OPPURE
CHITARRINA «SENATORE CAPPELLI» IN RATATOUILLE DI VERDURE

FALAFEL DI CECI ADAGIATI SU LETTO DI MISTICANZA

TORTA DI MELE

ACQUA, VINO, CAFFÈ E LIMONCINO

38 EURO
44 EURO INCLUSO INGRESSO AREE PISCINE

Spuntino del Contadino

SALAMINO NOSTRANO DI CINGHIALE

PROSCIUTTO STAGIONATO 24 MESI

FORMAGGIO STAGIONATO IN GROTTA

GIARDINIERA

MIELE «DETTORI»

PANE, PIADA, OLIO EVO «TENUTA GASPARI»

CALICE DI VINO «BACI IN RIMA»

16 EURO

Antipasti

PARMIGIANA DI MELANZANE 8

SPINACINI TENERI CON PERE AROMATIZZATE 10
AL LIMONE, NOCI E SCAGLIE DI GRANA, CROSTINI E PANCETTA CROCCANTE

PANZANELLA ALLA ROMAGNOLA 9

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA 9

TAGLIERE VEGETARIANO 12

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO 14

PIADINA «MINO» 10
STRACCHINO, MISTICANZA, SARDONCINI MARINATI
E CIPOLLETTA ROSSA DI TROPEA

PETTO D'OCA AFFUMICATO SU LETTO DI VALERIANA 12

ANCHOAS DEL CANTABRICO 12
CON MOZZARELLA DI BUFALA E BURRO SALATO

PUNTARELLE CON ARANCE E OLIO EVO 9

INSALATINA DI CARCIOFI E GRANA 9

Primi Piatti

TAGLIATELLE AL RAGÙ TAGLIATO A COLTELLO 10

BOTTONI VERDI RIPIENI DI FARAONA AL RAGÙ BIANCO DI CORTILE 12

BUSIATE CON SALSICCIA SGRANATA 12
PENDOLINI FORMAGGIO DI FOSSA E OLIVE TAGGIASCHE

STROZZAPRETI DI «GRANO GENTIL ROSSO» MACINATO A PIETRA 10
IN CREMA DI PISTACCHIO E PANCETTA CROCCANTE

CHITARRINA FATTA IN CASA IN RATATOUILLE DI VERDURE 10

RAVIOLO STRACCIATELLA E POMODORINO PACHINO SECCO 12

RAVIOLO VERDE ORO 12
IN MONTATA DI BURRO SALATO E RIDUZIONE DI BASILICO

RISOTTO BURRATA E FUNGHI PORCINI 12

BIS DI PRIMI MIN. PER DUE PERSONE (CADAUNO) 14

PER I PIÙ PICCINI I GRANDI CLASSICI 8
RAGÙ, PANNA, POMODORO, BURRO E SALVIA, PASTICCIO

Secondi

TAGLIATA DI CARNI BIANCHE ARANCE E SCAGLIE DI GRANA		13
POLLETTO NOSTRANO ALLA CACCIATORA AL TEGAME		15
PETTO DI ANATRA COTTO A BASSA TEMPERATURA CON RIDUZIONE DI SCALOGNO E MAIONESE ALLA SENAPE		14
BRASATO DI ANGUS AL SANGIOVESE "TENUTA GAIANO" CON MISTICANZA DI VERDURE		15
CONIGLIO DISOSSATO IN PORCHETTA CON PESTO DI POMODORI SECCHI, CRUDO E BASILICO SU CREMA DI CAROTE		14
GRIGLIATA DI CARNI SELEZIONATE AI FERRI		14
FIORENTINA (VEDI CAMERA DI FROLLATURA)	hg.	6
TAGLIATA DI MANZO	MIN. 300 gr.	18
SPECIALITÀ AL BRACIERE		16
SCAMORZA AFFUMICATA ALLA GRIGLIA CON VERDURE		9
FALAFEL DI CECI ADAGIATI SU LETTO DI MISTICANZA E MAIONESE ALLA SENAPE		9

Hamburger con patate fritte

HAMBURGER DI ANGUS 200 gr.	12
HAMBURGER DI ANGUS 400 gr.	16

Contorni

INSALATA MISTA	5
PATATE AL FORNO	5
VERDURE ALLA GRIGLIA	5
GRATIN AL FORNO	5
ERBE SALTATE IN PADELLA	5

Menù Bimbi

PER I PIÙ PICCINI I GRANDI CLASSICI
RAGÙ, PANNA, POMODORO, BURRO E SALVIA, PASTICCIO
COTOLETTA DI POLLO CON PATATE FRITTE
ACQUA, BIBITA

20 EURO
22 EURO INCLUSO INGRESSO AREE PISCINE

CALICE DI VINO **SANGIOVESE SUPERIORE TENUTA GAIANO** 5

CALICE DI VINO **ROSSO O BIANCO** 4

CALICE DI PROSECCO **BRUT** 5

SANGIOVESE SUPERIORE BACI IN RIMA TENUTA GAIANO 18

SANGIOBIO TENUTA SAIANO 12

X TENUTA GAIANO 20

BIRRE ARTIGIANALI 0,75 ML **12**

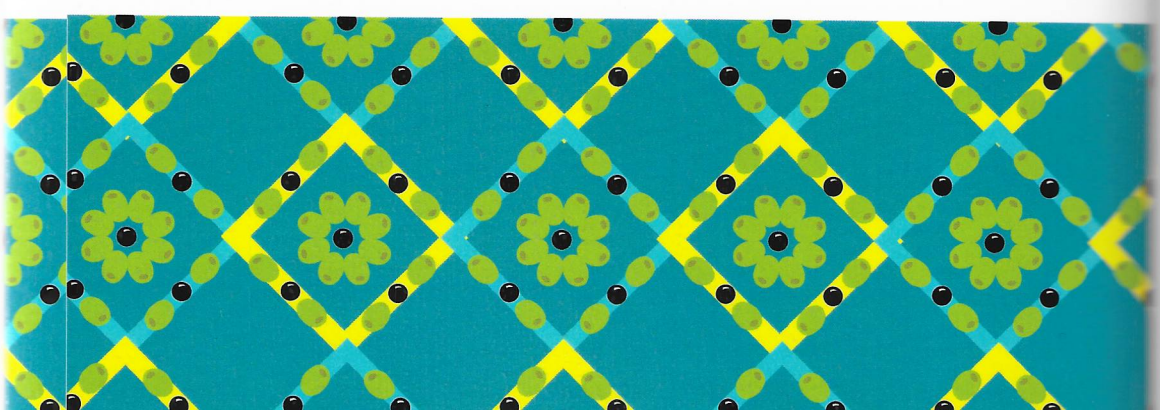
Coperto Piadina e Pane 2,5

INGRESSO NELLE AREE PISCINE

9 EURO **ADULTI - 6** EURO **BAMBINI DAI 3-9 ANNI**

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.

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



MULTIGRAPH s.r.l.
0541 386202

FREELANDIA

AGRITURISMO

Osteria di Campagna

Via Gaiano, 1
47854 Montescudo (RN)
Tel. 0541 984477
info@free-landia.com

Freelandia Agriturismo