

Menù

FREELANDIA
A G R I T U R I S M O

Osteria di Campagna

*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

Menù Carne

ANTIPASTO DI STAGIONE DELL'AZIENDA AGRICOLA

RAVIOLO VERDE ORO CON SALSICCIA SGRANATA, PENDOLINI E FOSSA

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

42 EURO INCLUSO INGRESSO AREE PISCINE

Menù Degustazione

RICHIEDE LA PARTECIPAZIONE DI TUTTI I COMMENSALI

Menù Vegetariano

TAGLIERE VEGETARIANO

**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

TORTA DI MELE

**ACQUA, VINO
CAFFÈ E LIMONCINO**

38 EURO

42 EURO INCLUSO INGRESSO AREE PISCINE

Antipasti

SPINACINI TENERI CON PERE AROMATIZZATE AL LIMONE, NOCI E SCAGLIE DI GRANA, CROSTINI E PANCETTA CROCCANTE	10
PANZANELLA	9
CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA	9
TAGLIERE VEGETARIANO	12
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO	14
PIADINA «MINO» STRACCHINO, MISTICANZA, SARDONCINI MARINATI E CIPOLLETTA ROSSA DI TROPEA	10
PETTO D'OCA AFFUMICATO SU LETTO DI VALERIANA	12
ANCHOAS DEL CANTABRICO CON MOZZARELLA DI BUFALA E BURRO SALATO	12
INSALATINA DI CARCIOFI E GRANA	9

Primi Piatti

TAGLIATELLE AL RAGÙ TAGLIATO A COLTELLO	9
BOTTONI CARNI E RICOTTA AI FUNGHI PORCINI	12
STROZZAPRETI DI «GRANO GENTIL ROSSO» MACINATO A PIETRA IN CREMA DI PISTACCHIO E PANCETTA CROCCANTE	9
REGINELLE DI UOVA D'OCA CON RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO	10
RAVIOLO STRACCIATELLA E POMODORINO PACHINO SECCO	12
RAVIOLO VERDE ORO SALSICCIA SGRANATA PENDOLINI E FORMAGGIO DI FOSSA	12
FETTUCCINE INTEGRALI «SENATORE CAPPELLI» CON RAGÙ DI VERDURE	9
BIS DI PRIMI MIN. PER DUE PERSONE (CADAUNO)	14
PER I PIÙ PICCINI I GRANDI CLASSICI RAGÙ, PANNA, POMODORO, BURRO E SALVIA, PASTICCIO	8

Secondi

TAGLIATA DI CARNI BIANCHE ARANCE E SCAGLIE DI GRANA	12
POLLETTO NOSTRANO ALLA CACCIATORA AL TEGAME	14
BRASATO DI ANGUS AL SANGIOVESE "TENUTA GAIANO" CON MISTICANZA DI VERDURE	14
CONIGLIO DISSOSSATO IN PORCHETTA CON PESTO DI POMODORI SECCHI, CRUDO E BASILICO SU CREMA DI CAROTE	14
GRIGLIATA DI CARNI SELEZIONATE AI FERRI	13
FIorentina	hg. 6
TAGLIATA DI MANZO MIN. 300 gr.	18
SPECIALITÀ AL BRACIERE	15
SCAMORZA AFFUMICATA ALLA GRIGLIA CON VERDURE	9
FALAFEL DI CECI ADAGIATI SU LETTO DI MISTICANZA	9

Contorni

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

Hamburger con patate fritte

HAMBURGER DI ANGUS 200 gr.	10
HAMBURGER DI ANGUS 400 gr.	14

Dolci fatti in casa

FRUTTA DI STAGIONE	5
CREMA AL MASCARPONE	5
PANNA RAPPRESA AL LIMONE	5
CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI	5
CRUMBLE ALLE PERE	5
CROSTATA E CIAMBELLA	5
TORTA DI MELE	5
COPPA DI GELATO	5

COPERTO, PIADINA E PANE	2.5
INGRESSO NELLE AREE PISCINE NON INCLUSO	

FREELANDIA
AGRITURISMO

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

 **Freelandia Agriturismo**