Menù Autunno-Inverno

Menù 2027



Antipasto di Valentino

-ARISTA AFFUMICATA CON UN TOCCO DI SENAPE
-PORCHETTA ARTIGIANALE
-MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP
-RICOTTINA CON MIELE ARTIGIANALE DI ROVO E GRANELLA DI NOCCIOLE
-FAGIOLI DELLA NONNA E HUMMUS DI CECI
-FOCACCINA CALDA CON MORTADELLA IGP
-SFORMATINO DI CAVOLFIORE E PECORINO
-BIS DI BRUSCHETTA CON LARDO DI COLONNATA, STRACCHINO E RUCOLA



Primi

-FETTUCCINE AL RAGÙ TOSCANO AL PROFUMO DI LIMONE
-STROZZAPRETI CON RICOTTA DI BUFALA, SALSICCIA ARTIGIANALE E PECORINO AGLI AGRUMI
-PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE
-VESUVIO DI GRAGNANO CON ZUCCA MANTOVANA, PANCETTA E PECORINO TOSCANO
-TONNARELLI ALL'AMATRICIANA
-MEZZI PACCHERI CON RADICCHIO BRASATO, FONDUTA DI PROVOLA AFFUMICATA E SPECK CROCCANTE



Secondi

-ARROSTO DELLA FATTORIA: SOVRACCOSCIA DI POLLO ALLE SPEZIE E SALSICCIA ARTIGIANALE
-BOCCONCINI DI POLLO ALLA CACCIATORA COTTI A BASSA TEMPERATURA
-PICCATA DI VITELLA CON SCAMORZA E FUNGHI CHAMPIGNON
-BOCCONCINI DI VITELLA A LENTA COTTURA SU FONDO DI VERDURE



Contorni

-PATATE ARROSTO
-INSALATA MISTA



A fine pasto

-COPPA DI MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
-CAFFÈ, VINO BIANCO DELLA CASA, VINO ROSSO DELLA CASA
-ACQUA NATURALE, ACQUA FRIZZANTE, PANE E COPERTO

Vite
€40/cad.

MENÙ CON
1 PRIMO A SCELTA
1 SECONDO A SCELTA
1 CONTORNO A SCELTA

Ulivo
il più scelto
€47/cad.

MENÙ CON
2 PRIMI A SCELTA
1 SECONDO A SCELTA
1 CONTORNO A SCELTA

Melograno
€60/cad.

MENÙ CON
2 PRIMI A SCELTA
2 SECONDI A SCELTA
2 CONTORNI

Inclusi nel prezzo

INGRESSO AL PARCO E GIRO SUL TRENO NINO (METEO PERMETTENDO)



TOVAGLIE E TOVAGLIOLI CON COLORE A SCELTA (SALVO DISPONIBILITÀ)



MENÙ PERSONALIZZATI CON FOTO DEL CLIENTE



TAVOLO TORTA E TAVOLO BOMBONIERE



LA FATTORIA DI VALENTINO DI ANDREUZZI STEFANIA - SEDE LEGALE: VIA DELLE CASTAGNOLE 24 - MARINO (RM)
TEL.: 349.7105233 SOLO WHATSAPP; E-MAIL: STEFANIA.ANDREUZZI@LAFATTORIADIVALENTINO.IT
P.I.: 07455741004 - C.F.: NDRSFN75T65H501U - WWW.LAFATTORIADIVALENTINO.IT