Menù Primavera-Estate

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
-PARMIGIANINA DI MELANZANE
-BIS DI BRUSCHETTA CON POMODORINO FRESCO, STRACCHINO E RUCOLA

Primi



- FETTUCCINE AI DATTERINI, RUCOLA E PANCETTA
- FETTUCCINE AL RAGÙ BIANCO TOSCANO PROFUMATE AL LIMONE
- STROZZAPRETI ALLA CREMA DI DATTERINI GIALLI, OLIVE TAGGIASCHE E FIORE SARDO
- VESUVIO DI GRAGNANO CON ZUCCHINE DORATE, STRACCIATA DI BUFALA E PISTACCHIO
- FUSILLI NAPOLETANI CON CARCIOFI, PANCETTA E PECORINO
- CAVATELLI BARESI AL PESTO DI BASILICO, DATTERINI CONFIT E NOCCIOLE TOSTATE

Secondi



-ARROSTO RUSTICO DELLA FATTORIA: SOVRACOSCIA SPEZIATA DI POLLO, SALSICCIA ARTIGIANALE
-BOCCONCINI DI POLLO COTTI A BASSA TEMPERATURA CON SALSA AGLI AGRUMI (LIMONE, ARANCIA E LIME)
-SALTIMBOCCA ALLA ROMANA
-SPEZZATINO DI VITELLA ALLA CONTADINA 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

Lampone
€40/cad.

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

Mirtillo
il più scelto
€47/cad.

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

Ribes
€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