



Questo menù è SANIFICATO
se volete potete consultarlo
anche sul nostro sito web

ECOFATTORIE

Seguici su Instagram
e taggaci nelle tue STORIES
@ecofattorie_sabine



dinner menu

SABINE



ECOFATTORIE GUEST
psw: ecofattorie



ANTIPASTI

tagliere ecofattorie sabine (1,3,5,7,8,9)	12€
ASSAGGI DEI NOSTRI FORMAGGI MISTI DI PECORA BIOLOGICI, PROSCIUTTO DI BASSIANO, SALUMI DI QUALITÀ E *SFIZIOSITÀ* VARIE DEL GIORNO. (1,3,5,7,8,9) IL PREZZO SI INTENDE A PORZIONE	
tagliere vegetariano	10€
ASSAGGI DEI NOSTRI FORMAGGI MISTI DI PECORA BIOLOGICI, RICOTTA BIO E *SFIZIOSITÀ* VEGETARIANE DEL GIORNO. (1,3,5,7,8,9) IL PREZZO SI INTENDE A PORZIONE	
ricottina bio affogata nel miele (7)	6€
mozzarella di latte di bufala & crudo di Bassiano (7)	12€
maxi suppli* (7)	3€
POMODORO & BASILICO	
*le sfiziosità & il fritto sono fatti in casa con possibile abbattimento di temperatura a -18°C Gli allergeni possono variare in base alla disponibilità giornaliera, comunicare col nostro staff.	

PRIMI PIATTI

LA NOSTRA PASTA È FATTA IN CASA CON UOVA BIOLOGICHE
POSSIBILE ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA A -18°C

fettuccine fatte a mano (1,3,7,9)	12€
ALLA PECORARA con la nostra ricotta, guanciale croccante di norcia e parmigiano	
gnocchi fatti a mano (1,3,7)	12€
con SUGO DI CASTRATO e Pecorino Biologico 12+ mesi	
pici fatti in casa (1,7)	12€
BROCCOLO ROMANO, AGLIO, OLIO & PEPERONCINO con Pecorino 18 mesi	
cecamariti fatti in casa (tipo strozzapreti) (1,7)	13€
FUNGHI, SALSICCIA & CASTAGNE con parmigiano 36 mesi	
ravioli fatti in casa (1,3,7)	12€
RIPIENI DI RICOTTA e SPINACI con pomodoro e parmigiano	

SECONDI PIATTI

gran grigliata per due persone	35€
composta da UNA BISTECCA DI SOSSATA, SALSICCE, ABBACCHIO, CASTRATO E ARROSTICINI	
grigliata mista	12€
composta da SALSICCE, ABBACCHIO, CASTRATO E ARROSTICINI	
bistecca di manzo con osso	3,5€/h
minimo 600 gr	
bistecca di manzo senza osso	4,5€/h
minimo 400 gr	
filetto di manzo	18€
abbacchio scottadito	12€
arrosticini	0,8€ cad

DRINKS

acqua potabile trattata	2€
vino della casa	1/4L 2€ - 1/2L 3€ - 1L 6€
birre artigianali alta quota	0,33L 5€ - 0,75L 9€
caffè	ESPRESSO 1,5€ - AMERICANO 2€ - CAPPUCCINO 2€
liquori, grappe e distillati	3/5€
liquori fatti in casa	3€
LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA, AL MELOGRANO e ZENZERO, AL BASILICO, ALLO ZENZERO, AL CIOCCOLATO, AL CIOCCOLATO e PEPERONCINO	
liquori, grappe e distillati premium	6€

BUNS

I NOSTRI HAMBURGER DI MANZO SONO REALIZZATI CON
I MIGLIORI TAGLI DI CARNE

classic bun (1,3,7,10,11)	10€
HAMBURGER di MANZO 250 gr, formaggio, cipolla caramellata, cetriolini, insalata & pomodori - SALSA BURGERS - con CHIPS di patatine	
bacon bun (1,3,7,10,11)	12€
HAMBURGER di MANZO doppio 300 gr, formaggio, cipolla frita, bacon SALSA BACON - con CHIPS di patatine	
pink vegan bun* (1,3,6,7,10)	10€
BURGER VEGANO "Beyond Meat", insalata, pomodoro, carote e verza rossa MAYO VEGANA - con CHIPS di patatine	

*PRODOTTO CONGELATO

CONTORNI

patate al forno	4€
ficoria ripassata	4€
caponata invernale	4€
verza rossa in agrodolce	5€
insalata verde/mista	4€

doggy bag

saremo lieti di impacchettare tutto ciò che
non riuscirete a
mangiare e bere

DOLCI

tiramisù (1,3,7)	CLASSICO 5€
cheesecake fatta in casa (1,3,7,8,9)	5€
TOPPING A SCELTA TRA CREMA A BASE DI OLIO EVO, NOCCIOLE E CACAO FONDENTE, CREMA A BASE DI OLIO EVO E PISTACCHIO, CARAMELLO FATTO IN CASA O TOPPING DI FRUTTA DI STAGIONE FATTO IN CASA	
millefoglie fatta in casa (1,3,7,8)	5€
TOPPING A SCELTA TRA CREMA A BASE DI OLIO EVO, NOCCIOLE E CACAO FONDENTE, CREMA A BASE DI OLIO EVO E PISTACCHIO, CARAMELLO FATTO IN CASA O TOPPING DI FRUTTA DI STAGIONE FATTO IN CASA	
cannoli espressi con la ns ricotta (1,3,7,8)	4€
biscotti secchi & passito MALVASIA PUNTINATA (1,3,5,7,8)	8€
panna ricotta (7,8)	5€
TOPPING A SCELTA TRA CREMA A BASE DI OLIO EVO, NOCCIOLE E CACAO FONDENTE, CREMA A BASE DI OLIO EVO E PISTACCHIO, CARAMELLO FATTO IN CASA O TOPPING DI FRUTTA DI STAGIONE FATTO IN CASA	

PANE & SERVIZIO €2,0

taggaci nelle tue
instagram stories
@ecofattorie_sabine

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:
1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutto a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

L'allergene non è un veleno. Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante.