



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

# ECOFATTORIE

Seguici su Instagram  
e taggaci nelle tue STORIES  
@ecofattorie\_sabine



## weekend lunch menu

ECOFATTORIE GUEST  
psw: ecofattorie



PANE & SERVIZIO €2.0

### ANTIPASTI

<b>tagliere ecofattorie sabine</b> .....	<b>12€</b>	<b>ricottina bio affogata nel miele</b> <sup>(7)</sup> .....	<b>6€</b>
ASSAGGI DEI NOSTRI FORMAGGI MISTI DI PECORA BIOLOGICI, PROSCIUTTO DI BASSIANO, SALUMI DI QUALITA' E *SFIZIOSITA' VARIE DEL GIORNO. (1,3,5,7,8,9)			
*le sfiziosità sono fatte in casa con possibile abbattimento di temperatura a -18°C IL PREZZO SI INTENDE A PORZIONE			

### PRIMI PIATTI

LA NOSTRA PASTA E' FATTA IN CASA CON UOVA BIOLOGICHE

POSSIBILE ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA A -18°C

LA PASTA VIENE MANTECATA CON PARMIGIANO O PECORINO, QUALORA NON LO VOGLIATE BASTERA' COMUNICARLO AL PERSONALE

#### fettuccine fatte a mano

(1,3,7) ALLA PECORARA con la nostra ricotta, guanciale croccante di norcia e parmigiano ..... **12€**

#### gnocchi fatti a mano

(1,3,7) con SUGO DI CASTRATO e Pecorino Biologico 12+ mesi ..... **12€**

#### cecamariti fatti in casa (tipo strozzapreti)

(1,7) FUNGHI, SALSICCIA & CASTAGNE con parmigiano 36 mesi ..... **13€**

#### pici fatti in casa

(1,7) BROCCOLO ROMANO, AGLIO, OLIO & PEPERONCINO con Pecorino 18 mesi \* ..... **12€**

\*disponibile per vegani

### CONTORNI

**caponata invernale** ..... **4€**

**patate al forno** ..... **4€**

**cicoria ripassata** ..... **4€**

**verza rossa in agrodolce** ..... **5€**

**insalata verde/mista** ..... **4€**

*sequici*

SU INSTAGRAM & TAGGACI NELLE TUE STORIES

@ecofattorie\_sabine

### DRINKS

**acqua potabile trattata** ..... **2€**

**vino della casa** ..... 1/4L **2€** - 1/2L **3€** - 1L **6€**

**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.

**liquori, grappe e distillati premium** ..... **6€**

### SECONDI PIATTI

SELEZIONIAMO CON CURA I MIGLIORI TAGLI DI CARNE

**gran grigliata per due persone** ..... **35€**

composta da UNA BISTECCA DISSOSSATA, 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€**

**hamburger di manzo** ..... **8€**

**abbacchio scottadito** ..... **12€**

**castrato** ..... **10€**

**arrosticini** ..... **0.8€ cad**

**salsicce di maiale** ..... **8€**

*doggy bag*

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

### DOLCI

**tiramisù** <sup>(1,3,7)</sup> ..... CLASSICO **5€**

SAVOIARDO FATTO IN CASA SENZA GLUTINE  
PUO' CONTENERE GLUTINE PER CONTAMINAZIONE CROCIATA

**panna ricotta** <sup>(7,8)</sup> ..... **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

**cheesecake fatta in casa** <sup>(1,3,7,8)</sup> ..... **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** <sup>(1,3,7,8)</sup> ..... **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** ..... **4€**

(1,3,7,8)

**biscotti secchi & passito** ..... MALVASIA PUNTINATA - ALEATICO **8€**

(1,3,5,7,8)

**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.**

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE : 1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) 13. Lupini 14. Molluschi