



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

**tagliere ecofattorie sabine** ..... 12€

ASSAGGI DEI NOSTRI FORMAGGI MISTI DI PECORA, PROSCIUTTO CRUDO 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

**la nostra ricottina affogata al miele** (7) ..... 6€

**mozzarella di latte di bufale & crudo di bassiano** (7) ..... 12€

### 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 & 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) CON RADICCHIO & CACIO MAGNO con parmigiano 36 mesi ..... \* 12€

**pici fatti in casa**

(1,7,9) AL RAGU' BIANCO DI CINGHIALE con Parmigiano 36 mesi ..... \* 13€

\*disponibile per vegani

### CONTORNI

**caponata invernale** ..... 4€

**patate al forno** ..... 4€

**cicoria ripassata** ..... 4€

**insalata verde/mista** ..... 4€

**verza rossa in agrodolce** ..... 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** (1,3,7) ..... CLASSICO 5€

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

**cheesecake 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

**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 bio** ..... 4€  
(1,3,7,8)

**biscotti secchi & passito** ..... MALVASIA PUNTINATA - ALEATICO 8€  
(1,3,5,7,8)

**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

**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