

FARNETO

NATALE 2024



ANTIPASTO

Mini crescentine e prodotti bio del Farneto

Crescentine soffici e fragranti, preparate secondo la tradizione, servite con una selezione di carni e formaggi biologici della nostra produzione. Un inizio autentico per scoprire i sapori del Farneto.



PRIMI

Tortellini in brodo

Tortellini fatti a mano con ripieno di carne e Parmigiano, serviti in un brodo caldo e profumato di carni biologiche.

Lasagne verdi alla bolognese

Un classico senza tempo: strati di pasta verde agli spinaci, conditi con ragù alla bolognese preparato con carne allevata localmente, besciamella cremosa e parmigiano reggiano stagionato.

SECONDI

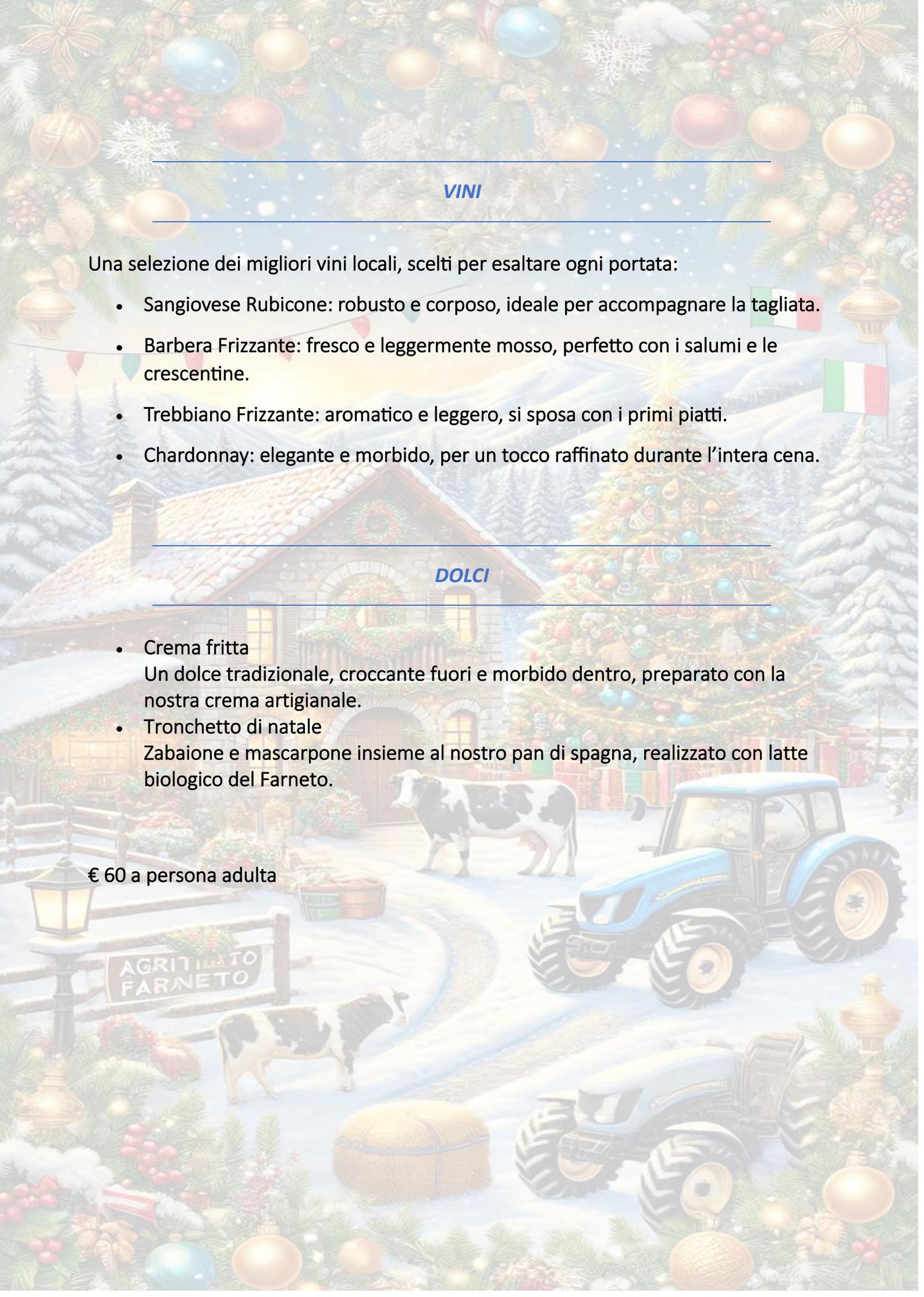
Bollito di Manzo Bio

Manzo biologico cotto lentamente per una carne tenera e saporita, servito con salse tradizionali e verdure di stagione.

Cappone Ripieno

Cappone allevato al naturale, farcito con un ripieno saporito di carne e spezie, arrostito fino a doratura perfetta.

CONTORNI AL FORNO



VINI

Una selezione dei migliori vini locali, scelti per esaltare ogni portata:

- Sangiovese Rubicone: robusto e corposo, ideale per accompagnare la tagliata.
- Barbera Frizzante: fresco e leggermente mosso, perfetto con i salumi e le crescentine.
- Trebbiano Frizzante: aromatico e leggero, si sposa con i primi piatti.
- Chardonnay: elegante e morbido, per un tocco raffinato durante l'intera cena.

DOLCI

- Crema fritta
Un dolce tradizionale, croccante fuori e morbido dentro, preparato con la nostra crema artigianale.
- Tronchetto di natale
Zabaione e mascarpone insieme al nostro pan di spagna, realizzato con latte biologico del Farneto.

€ 60 a persona adulta

AGRITURTO
FARNETO