



il MENU

PER INIZIARE

La degustazione di salumi e formaggi filiera Zivieri con le tigelle del nostro forno:

mortadella artigianale, salame montanaro, culatello, misto pecora-capra stagionato, misto pecora-capra stagionato affinato al castagno in barrique, caciotta vaccina

1 - 2

€ 18

“L’ icona della Fattoria”: carne cruda di bovino con tartufo nero

€ 20

Sformatino di zucca, crema di broccoli e ricotta salata del caseificio Zivieri

2 - 12

€ 15

A SEGUIRE

Tortellini con farina di grani antichi in brodo di cappone

€ 16

1 - 2 - 10 - 12

Tortelloni verdi di ricotta mista burro e salvia

€ 14

1 - 2 - 12

Tagliatelle di mattarello con ragù di filiera Zivieri

€ 15

1 - 2 - 10 - 11 - 12

ALLERGENI

1 glutine | 2 latte e derivati | 3 molluschi | 4 pesce | 5 sesamo | 6 soja | 7 crostacei | 8 frutta a guscio | 9 senape | 10 sedano | 11 anidride solforosa e solfiti | 12 uova e derivati | 13 arachidi | 14 lupini

ALCUNI PRODOTTI SONO TRATTATI CON L’ ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA, ai sensi del Reg. CE N. 852/2004

LA CARNE DI FILIERA ZIVIERI

I cinque tagli di selvaggina: braciolina di cinghiale, filetto di daino, mini hamburger di cervo, salsiccia di selvaggina e petto di germano cacciato e verdure grigliate dell'orto 2	€ 25
La Fiorentina	€ 8 l'etto
Hamburger di bovino con funghi porcini, crema di Parmigiano Reggiano e patate al forno 1 - 2 - 12	€ 20
“Cotoletta della Fattoria”: suino di filiera, il nostro prosciutto crudo stagionato 48 mesi, crema di Parmigiano Reggiano 70 mesi 1 - 2 - 12 - 13	€ 20
Tagliata di bovino con funghi porcini al tegame 11 - 13	€ 25
Cotechino filiera Zivieri e purè 2 - 12	€ 18

I CONTORNI

Patate al forno	€ 6
Friggione bolognese 11	€ 6
Verdure di stagione saltate con olio Evo e peperoncino	€ 7
Purè 2 - 12	€ 7

coperto € 2,50

ALLERGENI

1 glutine | 2 latte e derivati | 3 molluschi | 4 pesce | 5 sesamo | 6 soia | 7 crostacei | 8 frutta a guscio | 9 senape | 10 sedano | 11 anidride solforosa e solfiti | 12 uova e derivati | 13 arachidi | 14 lupini

ALCUNI PRODOTTI SONO TRATTATI CON L' ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA, ai sensi del Reg. CE n. 852/2004



DA NOI IL CIBO E' RISPETTO
PER LA TERRA E PER IL TERRITORIO

I sapori della NATURA, la tradizione della CUCINA emiliana e il piacere della OSPITALITÀ in ogni sua forma sono gli ingredienti che abbiamo utilizzato nella creazione di ogni piatto, per provare a trasmettervi tutta la magia dell' avventura che abbiamo deciso di intraprendere.

www.fattoriazivieri.it

+39 051 0181431 | prenotazioni@fattoriazivieri.it

