



il MENU

PER INIZIARE

La degustazione di salumi e formaggi filiera Zivieri con le tigelle del nostro forno: culatello, mortadella artigianale, mortadella di germano, salame montanaro, salame rosa, salame di cinghiale, spuma di lardo, ricotta mista, caciotta, pecorino misto stagionato, affinato al castagno in barrique (consigliata per non più di due persone) € 25
1 - 2

Prosciutto di Mora Romagnola stagionato 48 mesi accompagnato da melone € 15

L' icona della Fattoria": carne cruda di bovino con tartufo nero estivo "Scorzone" € 18

Sformatino con patate, verdure dell' orto e crema di Pecorino Caseificio Zivieri € 16
2 - 12

Insalata di pomodorini del nostro orto con ricotta salata Caseificio Zivieri, patè di olive taggiasche, basilico e origano € 7
2

A SEGUIRE

Balanzoni di ricotta mista e mortadella con crema di Parmigiano Reggiano e granella di nocciole Piemontesi € 17
1 - 2 - 8 - 12

Tortellini con farina di grani antichi in crema di Parmigiano Reggiano € 16
1 - 2 - 12

Tagliatelle di mattarello con ragù di filiera Zivieri € 16
1 - 2 - 10 - 11 - 12

Tortelloni di ricotta mista burro e salvia € 16
1 - 2 - 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

 assenza di carne e salumi

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	€ 25
2	
Braciola di coscia di pollo al forno a carbone con patate caserecce aromatizzate al rosmarino	€ 20
La Fiorentina	€ 8,5 all' etto
Hamburger di bovino con funghi porcini, crema di Parmigiano Reggiano e patate al forno	€ 20
1 - 2 - 12	
“Cotoletta della Fattoria”: suino di filiera, il nostro prosciutto crudo stagionato 48 mesi, crema di Parmigiano Reggiano 70 mesi	€ 22
1 - 2 - 12 - 13	
Tagliata di bovino con funghi porcini al tegame	€ 25
11 - 13	
Degustazione di formaggi caseificio Zivieri 	€ 16
2	
Tomino del nostro Caseificio, prosciutto di Mora Romagnola stagionato 48 mesi, cicoria ripassata, olio Evo e ricotta salata	€ 15
2	

I CONTORNI

Patate al forno 	€ 7
Friggione bolognese	€ 7
11	
Verdure di stagione saltate 	€ 7

ALLERGENI

coperto € 2,50

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

 assenza di carne e salumi



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

