fattoria

ZIVIERI

CUCINA E OSPITALITA'

FZ

il MENU

PER INIZIARE

La degustazione di salumi e formaggi filiera Zivieri con le tigelle del nostro forno: culatello, mortadella artigianale, mortadella di cinghiale, salame montanaro, salame rosa, prosciutto cotto, spuma di lardo, pecorino stagionato, caprino stagionato, affinato al castagno in barrique, toma vaccina, vaccino stagionato (consigliata per due persone) € 30
1 - 2

"L' icona della Fattoria": carne cruda di bovino con tartufo nero di stagione (*prezzo variabile a seconda delle quotazioni del tartufo) € 22*

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

A SEGUIRE

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

Tortellini con farina di grani antichi in brodo di cappone € 18
1 - 2 - 10 - 12

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

Tagliatelle di mattarello con ragù di cervo cacciato € 18
1 - 2 - 10 - 11 - 12

Vellutata di zucca violina, crostini di pane croccante e olio Evo € 15
1 - 10

Gnocchetti di patate con funghi porcini € 19
1 - 2 - 11 -12 - 13

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, petto di germano cacciato e verdure grigliate dell'orto (trattandosi di selvaggina cacciata, non è da escludere la presenza di frammenti di munizioni, nonostante tutte le carni siano ispezionate al metal detector) 2	€ 25
La Fiorentina	€ 8,5 all' etto
Hamburger di bovino con funghi porcini, crema di Parmigiano Reggiano e patate al forno 1 - 2 - 11 - 12 - 13	€ 20
"Cotoletta della Fattoria": suino di filiera, il nostro prosciutto crudo stagionato 48 mesi, crema di Parmigiano Reggiano 70 mesi 1 - 2 - 12 - 13	€ 22
Tagliata di bovino con funghi porcini al tegame 11 - 13	€ 25
Entrecôte di manzo della Fattoria frollata 120 giorni con patate caserecce aromatizzate al rosmarino (circa 350 gr)	€ 33
Guancia di cinghiale brasata al Sangiovese con purè di patate dell' Appennino Bolognese 2 - 10 - 11	€ 22
Timballo di zucca al forno e fonduta di toma vaccina 1 - 2	€ 20

I CONTORNI

Purè di patate dell' Appennino Bolognese 2 - 12	€ 7
Patate al forno	€ 7
Friggione bolognese 11	€ 7
Verdure di stagione saltate	€ 7

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

coperto € 2,50

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