



Questo menù è SANIFICATO
se volete potete consultarlo
anche sul nostro sito web

ECOFATTORIE

dinner menu

SABINE

Seguici su Instagram
e taggaci nelle tue STORIES
@ecofattorie_sabine



ECOFATTORIE GUEST
psw: ecofattorie



ANTIPASTI

- tagliere ecofattorie sabine** 12€
ASSAGGI DEI NOSTRI FORMAGGI MISTI DI PECORA, PROSCIUTTO CRUDO DI BASSIANO, SALUMI DI QUALITÀ E *SFIZIOSITÀ* VARIE DEL GIORNO. (1,3,5,7,8,9)
- tagliere vegetariano** 10€
ASSAGGI DEI NOSTRI FORMAGGI MISTI DI PECORA, RICOTTA ARTIGIANALE E *SFIZIOSITÀ* VEGETARIANE DEL GIORNO. (1,3,5,7,8,9)
- la nostra ricottina affogata al miele** (7) 6€
- mozzarella di latte di bufala & crudo di bassiano** 12€
- crocchetta di patate fatta in casa** (1,3,7) 5€

*le sfiziosità & il fitto misto sono fatti in casa con possibile abbattimento di temperatura a -18°C
Gli allergeni possono variare in base alla disponibilità giornaliera, comunicare col nostro staff.

PRIMI PIATTI

LA NOSTRA PASTA È FATTA IN CASA CON UOVA BIOLOGICHE
POSSIBILE ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA A -18°C

- 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) SUGO DI CASTRATO con pecorino BIO 12€
(1,3,7,8)
- pici fatti in casa**
(1,7) AL RAGU' BIANCO DI CINGHIALE con Parmigiano 36 mesi 13€
- cecamariti fatti in casa** (tipo strozzapreti)
(1,7) CON RADICCHIO & CACIO MAGNO con parmigiano 36 mesi 12€
- ravioli fatti in casa**
(1,3,7) RIPIENI DI RICOTTA e SPINACI con pomodoro e parmigiano 12€

SECONDI PIATTI

- gran grigliata per due persone** 35€
composta da UNA BISTECCA DI SOSSATA, 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€
- abbacchio scottadito** 12€
- arrosticini** 0,8€ cad

DRINKS

- acqua potabile trattata** 2€
- vino della casa** 1/4L 2€ - 1/2L 3€ - 1L 6€
- birre artigianali alta quota** 0,33L 4€ - 0,75L 9€
- 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 & ALTRI
- liquori, grappe e distillati premium** 6€

BUNS

I NOSTRI HAMBURGER DI MANZO SONO REALIZZATI CON
I MIGLIORI TAGLI DI CARNE

- classic bun** (1,3,7,10,11) 10€
HAMBURGER di MANZO 250 gr, formaggio, cipolla caramellata, cetriolini, insalata & pomodori - SALSA BURGERS - con CHIPS di patatine
- bacon bun** (1,3,7,10,11) 12€
HAMBURGER di MANZO doppio 300 gr, formaggio, cipolla frita, bacon SALSA BACON - con CHIPS di patatine
- pink vegan bun** (1,3,6,7,10) 10€
BURGER VEGANO "Beyond Meat", insalata, pomodoro, verza rossa MAYO VEGANA - con CHIPS di patatine

CONTORNI

- insalata** 4€
- verza rossa in agrodolce** 4€
- patate al forno** 4€
- cicoria ripassata** 4€
- caponata invernale** 4€

doggy bag

saremo lieti di impacchettare tutto ciò che
non riuscirete a
mangiare e bere

DOLCI

- tiramisù** (1,3,7) CLASSICO 5€
- 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
- 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** (1,3,7,8) 4€
- biscotti secchi & passito** MALVASIA PUNTINATA 8€
(1,3,5,7,8)

PANE & SERVIZIO €2,0

taggaci nelle tue
instagram stories
@ecofattorie_sabine

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE :
1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte
e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutto a guscio 9. Sedano 10. Senape
11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

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.