



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



ECOFATTORIE
SABINE

Seguici su Instagram
e taggaci nelle tue STORIES
@ecofattorie_sabine



ECOFATTORIE GUEST
psw: ecofattorie



EVERYDAY MENU'

ANTIPASTI

tagliere ecofattorie sabine 12€	la nostra ricottina affogata al miele (7) 6€
ASSAGGI DEI NOSTRI FORMAGGI MISTI DI PECORA, PROSCIUTTO CRUDO DI BASSIANO, SALUMI DI QUALITA' (1,3,5,7,8,9)	mozzarella di latte di bufala & crudo di bassiano 12€ (7)

PRIMI PIATTI

LA NOSTRA PASTA E' FATTA IN CASA CON UOVA BIOLOGICHE

POSSIBILE ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA A -18°C

LA PASTA VIENE MANTECATO CON PARMIGIANO O PECORINO, QUALORA NON LO VOGLIATE BASTERA' COMUNICARLO AL PERSONALE

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€

pici fatti in casa

(1,7,9) AL RAGU' BIANCO DI CINGHIALE con Parmigiano 36 mesi 13€

cecamariti fatti in casa (tipo strozzapreti)

(1,7) AMATRICIANA con guanciale croccante di Norcia e pecorino 12€

(1,7,8) CON RADICCHIO & CACIO MAGNO con parmigiano 36 mesi * 12€

ravioli fatti in casa

(1,3,7) RIPIENI DI RICOTTA e SPINACI con pomodoro & parmigiano * 12€

*** i piatti con questo asterisco possono essere realizzati
vegetariani e/o vegani**

BURGER BUNS

(1,3,7,8,11) **classic bun** 10€

HAMBURGER di MANZO 250 gr, formaggio, cipolla caramellata, cetriolini, insalata & pomodori - SALSA BURGERS - con CHIPS di patatine

(1,3,6,7,10) **pink vegan bun** 10€

BURGER VEGANO "Beyond Meat", insalata, pomodoro, verza MAYO VEGANA - con CHIPS di patatine

DOGGY BAG

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

DRINKS

acqua potabile trattata 2€

vino della casa 1/4L 2€ - 1/2L 3€ - 1L 6€

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, AL CIOCCOLATO.

liquori, grappe e distillati premium 6€

PANE & SERVIZIO €2

SECONDI PIATTI

SELEZIONIAMO CON CURA I MIGLIORI TAGLI DI CARNE

gran grigliata per due persone 35€
composta da UNA BISTECCA DISSOATA, SALSICCE, ABBACCHIO, CASTRATO & ARROSTICINI

grigliata mista 12€
composta da SALSICCE, ABBACCHIO, CASTRATO E ARROSTICINI

bistecca di manzo con osso MINIMO 600 gr 3,5€/h

bistecca di manzo senza osso MINIMO 400 gr 4,5€/h

filetto di manzo 18€

hamburger di manzo 8€

abbacchio scottadito 12€

arrosticini 0.8€ cad

braciola di maiale 9€

CONTORNI

caponata invernale 4€

cicoria ripassata 4€

verza in agrodolce 4€

insalata verde/mista 4€

patate al forno 4€

PIATTI DEL GIORNO

ogni giorno il nostro Chef Manuel
crea per voi un piatto nuovo!!!

DOLCI

tiramisù (1,3,7) CLASSICO 5€

SAVOIARDO FATTO IN CASA SENZA GLUTINE
PUO' CONTENERE GLUTINE PER CONTAMINAZIONE CROCIATA

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

panna ricotta 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 fatto 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 - ALEATICO 8€ (1,3,5,7,8)

L'allergene non è un veleno. Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà mettersi in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE : 1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) 9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) 13. Lupini 14. Molluschi