



MENÙ

AGRITURISMO DI CAMPAGNA AMICA

Agriturismo Borgo Valfredda

promosso da



associato a



INTRODUZIONE

Agriturismo

Si fa presto a dire Agriturismo... ma pochi sono a conoscenza di cosa effettivamente rappresenta un'azienda agrituristica.

Agriturismo significa legame con l'attività agricola, infatti non esiste agriturismo se non c'è l'azienda agricola!

La nostra forza consiste nella capacità di produrre qualità e genuinità, garantire accoglienza, ospitalità e trasparenza, con attenzione alla sostenibilità ambientale e ai valori storici e culturali.

Essere un Agriturismo di Campagna Amica significa far parte di Terranostra, l'associazione per l'agriturismo e per l'ambiente promossa da Coldiretti con l'obiettivo di sostenere e valorizzare il mondo rurale, oltre a promuovere i prodotti Campagna Amica, 100% agricoli e italiani.

L'ospitalità offerta dagli agriturismi di Terranostra consente di trovare punti di riferimento sul territorio in cui poter soggiornare, gustare specialità locali, divertirsi, praticare sport, conoscere nuove realtà, ma soprattutto riscoprire la centralità di un'agricoltura più che mai competitiva, innovativa, diversificata che trasmette storia, persone, tradizioni, genuinità e ambiente.

Per conoscere altri agriturismi del territorio italiano e di tutto il territorio italiano puoi consultare il sito www.campagnamica.it.



Produciamo

È importante che tutti voi sappiate da dove hanno origine i piatti che vi proponiamo.

In primis siamo agricoltori, pertanto è dalla nostra azienda che arrivano buona parte delle materie prime e dei prodotti trasformati.

Un punto di forza: dalla terra alla tavola.

La nostra proposta culinaria è di indirizzo biologico e vegetariano e punta a valorizzare le verdure dell'orto, la pasta fatta con le uova delle galline allevate all'aperto, il vino prodotto con le nostre uve.

Gli ortaggi e i frutti che coltiviamo, in serra o in pieno campo in base alla stagionalità, sono:

- Basilico
- Bietola costa
- Cavolo broccolo
- Cavolfiore
- Cavolo cappuccio
- Cavolo verza
- Cicoria e catalogna
- Ciliegia
- Fico
- Finocchio
- Lattuga
- Mandorla
- Mela
- Melanzana
- Noce
- Oliva e olio
- Patata
- Peperone
- Pesca
- Pisello
- Pomodoro
- Porro
- Prezzemolo
- Rapa naona
- Rapanello
- Rucola
- Spinaci
- Uva
- Zucca
- Zucchini
- Zucchini (fiore)
- Uova

Vi ricordiamo che il menù viene realizzato utilizzando principalmente alimenti biologici e di stagione, perciò può variare a seconda della disponibilità dei prodotti.

Per potervi garantire genuinità e scelta, utilizziamo alcuni metodi di conservazione come il sottovuoto, la refrigerazione e la congelazione all'origine.

All'interno del menù non sono presenti alimenti surgelati acquistati nella grande distribuzione.

I NOSTRI Fornitori Agricoli

E ciò che non è direttamente prodotto dall'azienda agricola?

Sinergia con altri produttori agricoli veneti e delle province limitrofe, nel rispetto della filiera corta e del km zero. Avere come fornitori altre aziende agricole crea i presupposti per dare forza ad una rete territoriale di grande valore.

- Dalla Cooperativa Ca' Magre Soc. Coop. (Isola della Scala) recuperiamo alcuni prodotti per i quali i nostri terreni non sono vocati, in particolare carote e cipolle;
- la farina (biologica) la procuriamo dall'Antico Molino Rosso a Buttapietra, privilegiando quella semintegrale macinata a pietra;
- i formaggi di vacca provengono dalla Casara dei Boracia a Campofontana, prodotti da animali che si cibano di alimenti biologici che pascolano nei prati più alti della provincia di Verona;
- i formaggi di capra li recuperiamo presso l'Azienda Agricola Solfa Massimo (Mezzane di Sotto) e l'Azienda Agricola Biologica Le Tese di Bruni Roberto (Collio – Brescia);
- zucchero e caffè vengono recuperati attraverso Altromercato;
- per i piatti di carne che proponiamo, ci affidiamo alla curata selezione della Macelleria Dovigo (Cognola ai Colli).

La lavorazione delle nostre uve viene fatta da aziende agricole del territorio:

- Provolo Società Agricola di Provolo Marco & C. (Mezzane di Sotto);
- Cantina di Cognola ai Colli S.C.A., della quale siamo soci conferitori.

La molitura delle olive la affidiamo al frantoio Fontanara Srl, che ci garantisce una lavorazione biologica.

Menù

ANTIPASTI

- Il Medaglione* ^(1,7,8,9) € 5,00
Medaglione di patate, coste, carote e sedano su fonduta di formaggio di montagna
- La Vellutata* ^(1,7,8) € 5,00
Vellutata di zucca e patate con blu di capra e croccante di mandorle
- Il Tortino* ^(1,7,8) € 5,00
Tortino di verze su crema di carote

PRIMI PIATTI

- Le Rustiche* ^(1,3,8) € 8,00
Fettuccine fatte in casa con farina semintegrale e uova servite con coste, patate e noci
- I Saporiti* ^(1,3) € 8,00
Bigoli fatti in casa con farina semintegrale e uova conditi con cipolla, capperi, olive e salsa di pomodoro
- Il fuori menù* 🤔 € 8,00
Fatevi raccontare la nostra ultima proposta!
- Bis di primi piatti
(minimo 2 persone) € 9,00

SECONDI PIATTI

<i>La Degustazione</i> ^(1,7,8,9) Mix di verdure di stagione accompagnato da formaggi della Lessinia	€ 10,00
<i>Il piatto di verdure</i> ^(1,7,9) Mix di verdure di stagione	€ 7,00
<i>Il piatto di formaggi</i> ^(7,8) Mix di formaggi della Lessinia accompagnati da marmellate / miele	€ 9,00
<i>Lo Spezzatino</i> ^(1,7,9) Spezzatino di manzo con polenta abbrustolita e contorni misti	€ 13,00
<i>La Grigliata</i> ^(1,7,9) - a seconda della disponibilità Grigliata di carne (manzo e maiale) cotta ai ferri con contorni misti di verdure di stagione	€ 15,00
Contorno a scelta ^(1,7,9)	€ 3,00

DOLCI

Dolci fatti in casa ^(1, 3, 7, 8)	€ 4,00
Dolci fatti in casa con bicchiere di vino Recioto ^(1,3,8,12)	€ 5,00

MENÙ SPECIALI

<i>Menù di degustazione di verdure</i> antipasto, primo piatto, secondo di verdura, dolce e coperto	€ 27,00
<i>Menù di degustazione di carne</i> (solo su prenotazione) antipasto, primo piatto, secondo di carne, dolce e coperto	€ 32,00

VINI E BEVANDE

Acqua naturale (microfiltrata)	€ 1,00 al litro
Acqua gassata (microfiltrata)	€ 1,00 al litro
Succo di mela	€ 4,00 al litro

Vini bianchi

Vino bianco Soave (uve proprie)	€ 6,00 a bottiglia
Spumante Durello (cantina Collis)	€ 10,00 a bottiglia

Vini rosati

Vino rosé IGT (cantina di Colognola ai Colli)	€ 5,00 al litro
---	-----------------

Vini rossi

Valpolicella (uve proprie)	€ 6,00 a bottiglia
Ripasso (az. agr. Provolo)	€ 22,00 a bottiglia
Amarone (az. agr. Provolo)	€ 35,00 a bottiglia
Amarone Riserva 2003 (az. agr. Provolo)	€ 99,00 a bottiglia

Vini da dessert

Recioto (uve proprie)	€ 12,00 a bottiglia
	€ 3,00 al bicchiere

Grappa	€ 3,50
--------	--------

Bevande calde

Caffè (liscio, decaffeinato, macchiato)	€ 1,00
Orzo	€ 1,00
Tè	€ 2,50
Tisana	€ 2,50

Pane fatto in casa ^(1,11) e coperto	€ 2,50
--	--------

Allergeni

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

GLI ALIMENTI O I PIATTI PROPOSTI IN QUESTO AGRITURISMO POSSONO CONTENERE I SEGUENTI TIPI DI ALLERGENI O LORO TRACCE

- | | | | |
|---|---|---|--|
|  | 1 GLUTINE
Cereals containing wheat |  | 8 FRUTTA A GUSCIO
Nuts |
|  | 2 CROSTACEI
Crustaceans |  | 9 SEDANO
Celery |
|  | 3 UOVA
Eggs |  | 10 SENAPE
Mustard |
|  | 4 PESCE
Fish |  | 11 SEMI DI SESAMO
Sesame |
|  | 5 ARACHIDI
Peanuts |  | 12 ANIDRIDE SOLFOROSA
Sulphur Dioxide (Sulphites) |
|  | 6 SOIA
Soya |  | 13 LUPINI
Cereals containing wheat |
|  | 7 LATTE
Milk |  | 14 MOLLUSCHI
Molluscs |



***PRODOTTO CONGELATO ALL'ORIGINE**

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine per prolungarne la disponibilità durante l'anno.

Non si può escludere la possibile contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro.

Reg. (UE) 1169/2011 - Relativo alla fornitura/somministrazione degli alimenti ai consumatori.

promosso da



associato a

