

AGRITURISMO

# Cent Ólivi

MENÙ



[www.agriturismocentolivi.it](http://www.agriturismocentolivi.it)



## ANTIPASTI

### *Antipasto del Casale (x2)*

Salumi e formaggi locali, marmellata al peperoncino, bruschette, frittelle di verdura\*, rustico. 15.00

## PRIMI PIATTI

### *Fettuccine al ragù di cinghiale*

Fettuccine artigianali con passata di pomodoro, carne di cinghiale, carote, cipolla, olio EVO, pepe nero. 13.00

### *Lasagna alla zucca*

Lasagna in bianco con zucca stufata con cipolla, caciotta, parmigiano, pecorino e olio EVO 12.00

### *Gnocchetti al limone con pancetta croccante*

Gnocchetti di patate artigianali con succo di limone, panna e pancetta salata in olio EVO 11.00

## SECONDI PIATTI

### *Salsiccia e cicoria*

Salsiccia e cicoria cotte in tegame con aglio, peperoncino e olio EVO 12.00

### *Spezzatino alla contadina*

Spezzatino di vitello infarinato, patate, carote, cipolla, rosmarino, pepe e olio EVO 14.00

### *Arista croccante*

Fettine di maiale impanate con uovo e pangrattato, fritte in olio di girasole, servite con limone e maionese al rosmarino. 11.00

## CONTORNI

*Cicoria ripassata, Patate al forno, cicoria all'agro* 4.00

## DOLCI

*Cheesecake ai cachi, Mousse al cioccolato, Crostata con marmellata artigianale di prugne* 5.00

# Vini e Bevande

---

<i>Acqua (naturale o frizzante) 1L</i>	2.00
<i>Bianco "Pietrini" Cantina Stentella (Magliano Sabina)</i> IGT Lazio - Malvasia del Lazio, Grechetto e Trebbiano toscano-	16.00
<i>Rosso "Pietrini" Cantina Stentella (Magliano Sabina)</i> IGT Lazio - Sangiovese, Montepulciano d'Abruzzo e Merlot - 14%	16.00
<i>Bianco "Storno" Cantina Poggio della Stella (Tolfa)</i> IGT Lazio - Trebbiano verde - 12,5% vol.	14.00
<i>Rosso "Baio Oscuro" Cantina Poggio della Stella (Tolfa)</i> IGT Lazio - Nero buono e Tannat - 13% vol.	14.00
<i>Calice di vino (bianco o rosso)</i>	4.00
<i>Birra da 0,66 cl</i>	3.00
<i>Coca Cola in vetro da 0,33 cl</i>	3.00
<i>Liquori (nocino, amari, limoncello, grappa...)</i>	2.00
<i>Caffè</i>	1.50



\* I prodotti possono essere congelati

Se avete allergie o intolleranze chiedete al personale che vi saprà indicare i singoli allergeni presenti nei piatti.