

Allergeni
Allergens

1		Pesce Fish	2		Molluschi Shellfish	3		Latticini Milk products
4		Glutine Gluten	5		Frutta a guscio Nuts	6		Crostacei Crustacean
7		Arachidi Peanut	8		Lupini Lupin	9		Uova Egg
10		Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites				11		Soia Soy
12		Sesamo Sesame	13		Senape Mustard	14		Sedano Celery

Gentile ospite, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure stabilite nel manuale di Autocontrollo ai sensi del Reg CE n. 852/04 e n. 625/17

DA CHI CI SIAMO FATTI ISPIRARE PER QUESTO MENÙ

	Gli ortaggi sono quasi tutti di <i>nostra produzione</i>		La carne di manzo da Az. Agr. <i>La Selva</i> presente al mercato coperto di Porta Galliera di Campagna Amica
	La farina per il pane è di <i>nostra produzione</i> e di <i>grani antichi</i>		
	La farina per la pasta la acquisto da <i>Ponte Pasqualino Az. Agr.</i> presente al mercato coperto di Porta Galliera di Campagna Amica		La carne di maiale da Az. Agr. <i>Borghi Tiziano</i> presente al mercato coperto di Porta Galliera di Campagna Amica e da Azienda Agricola Renoffi
	Il carciofo Violetto di San Luca è il prodotto di punta della <i>nostra azienda agricola</i>		I formaggi : di capra da Roberto di Az. Agr. <i>Valbona</i> di latte vaccino da Giulia di Az. Agr. <i>Solaria</i> da <i>Fausto Taglioli</i> di Budrio
	Le uova le prendo da Az. Agr. <i>Muratori Remo</i> di Castiglion dei Pepoli		



MENÙ

BENVENUTI AL PODERE SAN GIULIANO
DOVE LA TRADIZIONE SI VESTE DI SAPORI AUTENTICI,
SEMPRE CON AMORE PER LA NOSTRA TERRA E LE SUE ECCELLENZE.
OGNI PIATTO È UN ABBRACCIO DI GENUINITÀ E PASSIONE

CON AFFETTO,
FEDERICA FRATTINI

STUZZICHERIA DEL PODERE

ALTA IDRATAZIONE, PIU' DI 36 ORE DI LIEVITAZIONE, LIEVITO MADRE

PIZZA MAGGIE (MARGHERITA) passata del Podere, formaggio fresco della contadina, parmigiano reggiano <i>3, 4</i>	13,00 €
PALA GOLOSA zucca, pancetta arrotolata, mozzarella, ciuffetti di rosmarino fresco <i>3 - 4</i>	15,00 €
PALA SFIZIOSA mozzarella, passata di datterino giallo, alici di Menaica, finocchietto e scorza di limone <i>1 - 3 - 4</i>	15,00 €

ANTIPASTI DEL PODERE

BACCALÀ MANTECATO latte all'aglio fresco, cialde di pane croccanti <i>1, 3, 4</i>	12,00 €
CESTINO DI 5 TIGELLE <i>3 - 4</i>	5,00 €
FLAN DI ZUCCA crema di parmigiano e rosmarino <i>3 - 9</i>	13,00 €
UOVO IN CROSTA CROCCANTE nido di patate al tartufo e kale <i>3 - 4 - 9</i>	15,00 €
BATTUTA DI CAPRIOLO rapetta bianca al succo di uva fragola verde, germogli di cipolla, chips <i>1, 13</i>	15,00 €
IL TAGLIERE DEL SALSAMENTARIO selezione di salumi e formaggio del territorio <i>3</i>	15,00 €

PRIMI PIATTI - AL PREM

PLIN RIPIENI DI FAGIANO con tartufo nero uncinato, dadolata di sedano <i>3 - 4 - 9 - 14</i>	20,00 €
TORTELLINI in crema di Parmigiano o in brodo di manzo e cappone <i>3 - 4 - 9</i>	18,00 €
ZUPPA DI LEGUMI E VERDURE servita nella cocotte di pane dei nostri grani <i>3 - 4 - 9</i>	15,00 €
LASAGNA GOCCIA D'ORO sfoglia bianca, porcini, prosciutto cotto <i>3 - 4 - 9</i>	14,00 €
TAGLIATELLE con ragù della tradizione al coltello <i>3 - 9 - 10</i>	14,00 €

PIETANZE - AL SECOND

LA NOSTRA "COTOLETTA ALLA BOLOGNESE" con patate aromatiche <i>3 - 4 - 9</i>	20,00 €
IL PIATTO DELL'ORTO le verdure di stagione del nostro orto in diverse cotture e consistenze <i>3 - 6</i>	16,00 €
TAGLIATA DI CINGHIALE con i funghi porcini spadellati	24,00 €
GRAN FRITTO DI FUNGHI misti e di bosco insieme alle verdure dei nostri orti <i>4</i>	20,00 €
SUPREMA DI FARAONA salsa di zucca, ribes e cavolo nero <i>10</i>	22,00 €

DOLCI - AL DOULZ

CHEESECAKE AL CIOCCOLATO quinoa soffiata e frutti rossi <i>3 - 4 - 9</i>	8,00 €
BISCOTTERIA SECCA ASSORTITA salame al cioccolato, torta di riso, pinza e cantucci <i>3 - 4 - 5 - 9 - 10</i>	10,00 €
TARTELLETTA E MELA ROSA ROMANA con crema e aroma di pepe agrumato <i>3 - 4 - 9</i>	7,00 €
FIORDILATTE DELLA TRADIZIONE zeste di limone <i>3 - 9</i>	6,00 €
ZUPPA INGLESE <i>3 - 4 - 9 - 10</i>	7,00 €