

# Un'esperienza autentica...

in cui ogni giorno cerchiamo di dare il meglio  
e produciamo vino, carne, pane, pasta, salse, frutta e verdure:



Selezione di affettati misti del territorio per 2 persone 18 <sup>(4)</sup>  
*Auswahl an gemischten lokalen Aufgeschnitt (2 Personen)*



Carpaccio di manzo Limousine con fiocchi di sale Maldon 14  
*Carpaccio vom Limousine-Rind mit Maldon-Salzflöckchen*



Battuta di manzo Limousine 18  
*Dünn geschnittenes rohes Rindfleisch*



Polpettine di piselli e mandorle con maionese vegana 14 <sup>(2,5)</sup>  
*Frittierte Erbsen-Mandel-Bällchen mit veganer Mayonnaise*



Caponatina rustica con fetta di pane fatto in casa 12 <sup>(2)</sup>  
*Rustikale Auberginen - Caponata mit einer Scheibe hausgemachtem Brot*

Tortino di verdure in sfoglia croccante su pomodoro montato 12 <sup>(6,10, 2,14)</sup>  
*Knuspriges Blätterteig-Gemüsetörtchen an Tomatenemulsion*

Insalata mista 4,5  
*Gemischter Salat*

Siamo agricoltori da quattro generazioni e da più di cento anni siamo su queste terre tra il Veneto e il Friuli, nel nord est d'Italia.

Inizialmente qui venivano coltivate le classiche colture agricole, oltre a poco vino e alcuni ortaggi e alberi da frutta che servivano al consumo diretto di chi ci lavorava. Negli anni 90 abbiamo iniziato a ristrutturare alcuni fabbricati agricoli per accogliere i nostri ospiti, finchè nel 2007 abbiamo aperto l'Agriturismo, unendo l'ospitalità al food & wine.



Crema di verdure di stagione 10 <sup>(10)</sup>  
*Gemüsecreme der Saison*

Tagliatelle con ragù bianco di manzo Limousine 14 <sup>(2, 6,14, 4, 10)</sup>  
*Hausgemachte Tagliatelle mit weißem Rinderragout "Limousine"*

Gnocchi di casa con pomodorini freschi e basilico 14 <sup>(2,14)</sup>  
*Hausgemachte Gnocchi mit Pachino-Kirschtomaten und Basilikum*

Ravioli ripieni di ricotta ed erbe di campo su crema di Montasio 15 <sup>(2, 14, 16)</sup>  
*Hausgemacht Ravioli gefüllt mit Ricotta und Kräutern auf Montasio-Käse*

Trippa della tradizione in rosso con crostine aromatizzate al rosmarino 13 <sup>(4, 10,2)</sup>  
*Traditionelle rote Kutteln mit Rosmarin-Crouton*



scelta vegana.



opzione senza glutine

Oltre ad offrire ospitalità in Agriturismo, infatti, produciamo e vendiamo diversi prodotti che provengono dalla nostra azienda agricola: vino, biscotti, marmellate, conserve, pasta e carne sia fresca che in conserva. Il nostro shop online é nato dalle tante richieste di chi ci conosce e trascorre le vacanze da noi, in modo da poter ordinare comodamente riassaporare da casa alcuni dei prodotti e dei vini già assaggiati da noi.

Arrostato di manzo Limousine al forno 15 <sup>(4)</sup>  
*“Limousine” Rindsbraten*

Fegato alla veneziana con polentina morbida 14 <sup>(2, 4, 6)</sup>  
*Leber nach venezianischer Art mit weicher Polenta*

Galletto cotto lentamente ripassato ai ferri 16  
*Langsam gekochter Hahn auf dem Grill sautiert*

Biancostato cotto lentamente e ripassato alla griglia con riduzione di birra 16 <sup>(2, 10)</sup>  
*Rinderbauch langsam gegart und auf dem Grill sautiert mit Bierreduktion*

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura con purea di patate <sup>(6)</sup> 16  
*Rinderbacke bei niedriger Temperatur gegart mit Kartoffelpüree*

Costata del nostro manzo Limousine  
*T-Bone € 38/kg*

 Hamburger vegano 13 <sup>(4)</sup>  
*Veganer Burger*

Contorni del giorno, a porzione 6

Dolci del giorno 5

L'Azienda Fabio Pasti ha sempre considerato di fondamentale importanza la coltivazione della vite che oggi si estende su una superficie di oltre 5 ettari.

Da qualche anno, una parte delle uve viene direttamente trasformata per ottenere vini aziendali che vanno ad arricchire la linea di produzione.

I terreni ove è coltivata la vite sono quelli tipici del litorale, ricchi di minerali che conferiscono al vino un'originale sapidità e una simpatica leggerezza che li rende di facile bevibilità.

Coperto 2	Parolino ( <i>Chardonnay igt</i> ) frizzante bianco <sup>(4)</sup>	14
	Disdoto ( <i>Refosco igt</i> ) rosso <sup>(4)</sup>	13
	MeParBen ( <i>Merlot igt</i> ) rosso <sup>(4)</sup>	13
	Grisolino (pinot grigio) <sup>(4)</sup>	13
	Acqua Levico naturale o frizzante	3

Vini bianchi al calice <sup>(4)</sup> 3,5

Vini rossi al calice <sup>(4)</sup> 3

Bibite Polara in bottiglia 3

Birra in bottiglia (*Oasi La Brussa doc*) 33 cl 3,5

**Elenco allergeni presenti nel menù**

1 arachidi 2 cereali contenenti glutine 3 crostacei 4 diossido di zolfo e solfiti 5 frutta a guscio 6 latte o lattosio  
7 Lupino 8 molluschi 9 pesce 10 sedano 11 semi di sesamo 12 semi di soia 13 senape 14 uova