

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 ⁽⁴⁾
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 ^(2,5)
Frittierte Erbsen-Mandel-Bällchen mit veganer Mayonnaise



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

Tortino di verdure in sfoglia croccante su pomodoro montato 12 ^(6,10, 2,14)
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 ⁽¹⁰⁾
Gemüsecreme der Saison

Tagliatelle con ragù bianco di manzo Limousine 14 ^(2, 6,14, 4, 10)
Hausgemachte Tagliatelle mit weißem Rinderragout "Limousine"

Gnocchi di casa con pomodorini freschi e basilico 14 ^(2,14)
Hausgemachte Gnocchi mit Pachino-Kirschtomaten und Basilikum

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

Trippa della tradizione in rosso con crostine aromatizzate al rosmarino 13 ^(4, 10,2)
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 ⁽⁴⁾
“Limousine” Rindsbraten


Fegato alla veneziana con polentina morbida 14 ^(2, 4, 6)
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 ^(2, 10)
Rinderbauch langsam gegart und auf dem Grill sautiert mit Bierreduktion

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

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

 Hamburger vegano 13 ⁽⁴⁾
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 ⁽⁴⁾	14
	Disdoto (<i>Refosco igt</i>) rosso ⁽⁴⁾	13
	MeParBen (<i>Merlot igt</i>) rosso ⁽⁴⁾	13
	Grisolino (pinot grigio) ⁽⁴⁾	13
	Acqua Levico naturale o frizzante	3

Vini bianchi al calice ⁽⁴⁾ 3,5

Vini rossi al calice ⁽⁴⁾ 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