



**ACETAIA
SERENI**
AGRITURISMO

Agriturismo Acetaia Sereni nasce nel 2011 con l'obiettivo di offrire ai suoi ospiti il meglio della cucina culinaria emiliana, abbinando nei piatti proposti le eccellenze del nostro territorio.

Tutte le paste ed i dolci sono fatti in casa; le verdure e le erbe aromatiche provengono dai nostri orti distanti qualche metro dal tavolo in cui siete seduti.

Il nostro fiore all'occhiello è la produzione di *Aceto Balsamico di Modena*, che proponiamo in tanti diversi invecchiamenti e fragranze. L'Olio Extravergine di Oliva che troverete in tavola e nel condimento dei piatti è di nostra produzione e proviene esclusivamente da olive del nostro podere.

Acetaia Sereni Farmhouse was born in 2011 with the aim of offering its guests the best of culinary emilian food, matching the excellences of the land in the dishes.

All the types of pasta and desserts are home-made; the vegetables and the aromatic herbs come from our vegetable gardens a few steps away from your table.

Our pride is the production of *Balsamic Vinegar of Modena*, that we propose in many different aging and fragrances.

The Extra-Virgin Olive Oil that you'll find on the table and in the dishes as a seasoning is our production and come exclusively from olives of our farm.



Buon Appetito e...

Mangiate Sereni!

Antipasti



UOVO CROCCANTE

*Uovo cotto a bassa temperatura su letto di patate viola
e Perle di Balsamico*

*(Crunchy egg cooked at low temperature on a trivet of purple potatoes
and Pearls of Balsamic Vinegar)*

€ 12.00

SFORMATINO DI ZUCCHINE

Con cuore cremoso al Parmigiano Reggiano 24 mesi

(Zucchini flan with creamy core of 24 months Parmesan)

€ 9.00

TARTARE DI FILETTO DI MANZO AL COLTELLO

Su crostino integrale, accompagnato dalle nostre salse

(Beef tartare on a whole crouton and our homemade sauces)

€ 13.00

MISTICANZA DELL'ORTO

Frutta, insalata e semi secondo stagione

(Mixture of wild salads with fruit and seasonal seeds)

€ 9.00



Per eventuali intolleranze e/o allergie alimentari, si prega di chiedere informazioni sugli ingredienti che compongono i nostri piatti allo staff, grazie.

For any food intolerances or allergies, please ask information about the ingredients of our dishes to the staff, thanks.

Primi



GNOCCHI DI RICOTTA E ZAFFERANO

Con pomodorini dell'orto, culaccia e profumo di limone

(Ricotta and saffron "gnocchi" with fresh tomatoes, "culaccia" ham and lemon scent)

€ 10.00

TAGLIATELLE FATTE IN CASA

Con ragù antico tagliato a coltello

(Homemade tagliatelle with our ragù)

€ 11.00

TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACI

Burro e salvia, con pancetta croccante e "Mioaceto" Sigillo Rosso

(Spinaches and Ricotta tortelloni with butter and sage, crunchy pancetta and Balsamic Vinegar)

€ 12.00

Secondi



TAGLIATA DI MANZO

*Cotta a bassa temperatura, servita con olio E.V.O. aziendale e patate al forno.
L'aggiunta di Aceto Balsamico è a vostra discrezione*

*(Beef tagliata cooked at low temperature with our Extra Virgin Olive Oil
and roasted potatoes. You can also add Balsamic Vinegar)*

€ 13.00

PETTO D'ANATRA

Con riduzione al Sangiovese di Romagna e verdure saltate

(Duck breast with Sangiovese sauce and sautéed vegetables)

€ 14.00

GNOCO FRITTO E CRESCENTINE

*Con Prosciutto di Parma D.O.P. 24 mesi, Coppa Piacentina D.O.P., Salame
nostrano, Mortadella "Favola", ciccioli, confetture aziendali, miele d'acacia
Az. Agr. Castellari, selezione di formaggi locali.*

*("Gnocco Fritto" and "Crescentine" with cold cuts, mixed cheeses, local
honey and our homemade marmalades)*

€ 14.00

Dolci



TORTA DEL GIORNO

(Cake of the day)

€ 4.00

SPUMA DI YOGURT

Con frutta fresca di stagione

(Yogurt mousse with seasonal fruit)

€ 5.00

TRE STRATI DI RICCARDO

Gianduia, fondente e bianco, con crumble di nocciola

(Creamy dessert with "gianduia" chocolate, dark chocolate, white chocolate and hazelnut crumble)

€ 7.00

RISOMISÚ

Tiramisù con savoiardi di farina di riso (gluten free)

(Tiramisù with gluten free savoiardi made with rice flour)

€ 7.00

**Per accompagnare il dolce consigliamo:*

(To combine your dessert we suggest:)

Albana di Romagna DOCG passito - Fattoria Monticino Rosso

€ 5.00 al calice

**Alcuni dei nostri prodotti potrebbero essere conservati in freezer
(Some of our products could be preserved in freezer)*

Amari



NOCINO DELLA CASA

€ 4.00

RHUM BARCELÒ

€ 4.00

LIMONCELLO

€ 3.00

GRAPPA MORBIDA E BARRICATA

€ 3.00



ACQUA

€ 2.00

CAFFÈ

€ 1.50

COPERTO

€ 2.50