



ACETAIA SERENI

AGRITURISMO

INTRODUZIONE

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.

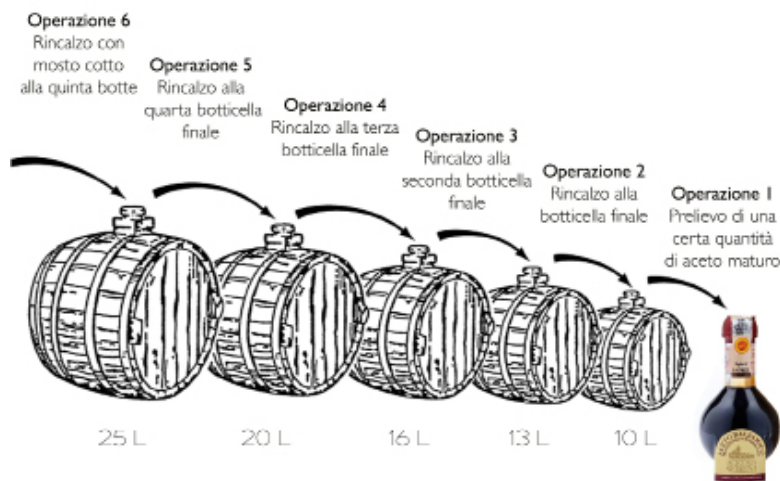
Il nostro fiore all'occhiello è la produzione di Aceto Balsamico di Modena, che proponiamo in tanti diversi invecchiamenti e fragranze. L'Olio Extravergine di Oliva che troverete in tavola e nel condimento dei piatti è di nostra produzione e proviene esclusivamente da olive del nostro podere.

PREFACE

Acetaia Sereni Farmhouse was born in 2011 with the aim of offering its guests the best of culinary Emilian food to match the excellences of our territorial dishes. Every type of pasta and individual desserts creations are home-made; the vegetables and the aromatic herbs come from our plantations a few steps away from where you are seated.

Our pride is the production of our Balsamic Vinegar of Modena, that we offer in many different agings and fragrances.

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



ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO AL COLTELLO

Filetto di manzo con crostino integrale e sapori provenzali

Beef tartar with rye crostinis and provincial flavours

15

ASPARAGI ALLA FIAMMA

Con maionese fatta in casa e sale di culatello

Asparagus with homemade Mayonaise and salted pork

10

CACIOTTINE CROCCANTI

Con pomodorini confit e "Mio Aceto" 13 anni

Crispy Caciotta cheese with cherry tomato confit and "Mio Aceto" balsamic vinegar 13 years

12

UNA NUVOLETTA DI PASTA: LO GNOCCO FRITTO

Con prosciutto di Modena stagionato 24 mesi

A cloud of flour, the gnocco fritto with Modenese ham 24 months

1,50 / PZ

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

For any food intolerances or allergies, please inform us and ask for more information about the ingredients in our dishes to the staff, thank you.

PRIMI

TORTELLONI SERENI '19

Tortelloni di ricotta fresca del casaro su crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi, nocciole tostate e Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato "ciliegio"

Fresh ricotta tortelloni with cream of Parmigiano Reggiano 36 months, toasted nuts and aged balsamic vinegar

12

RISOTTO ASPARAGI E ZAFFERANO (min 2 persone)

Con asparagi freschi di Mambrotta, pistilli di zafferano, pancetta croccante e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Asparagus and saffron risotto (min 2 persons) with fresh asparagus, crispy bacon and balsamic vinegar DOP

15

CASERECCE VERDI

Alle ortiche, con ragu' bianco di vitello e tartufo nero estivo

Homemade green pasta with nettles, white beef ragu and summer black truffle

14

COFANETTO AI FUNGHI DI STAGIONE

Su crema di patate dolci a km 0

Seasonal mushroom casket and sweet potatoes grown in our garden

10

SECONDI

COSTATA DI ANGUS U.S.A IN OSSO

Accompagnata da patate al forno

Angus rib bone with baked potatoes

7 / 100g

GNOCCO FRITTO E TIGELLE

Servito con affettati misti locali, formaggi e confetture di nostra produzione

Traditional Tigelle and fried dumpling accompanied by local cured meat cuts, fresh cheeses and our own production of jams

14

MAIALINO CROCCANTE

Cotto a bassa temperatura, con puré di mele

Crispy piglet cooked at a low temperature with apple purée

13

TAGLIATA DI ENTRECOTE DI MANZO 220g

Con Olio Extravergine di Oliva "il Dolz" di nostra produzione, patate al forno

Sliced beef entrecote 220g with our production of extravirgin olive oil "il Dolz" and baked potatoes

17

CONTORNI

Patate al forno - Baked Potatoes

4

Verdure in pinzimonio - Crudités in olive oil sauce

4

Verdure grigliate - Grilled vegetables

4

Insalata di verdure miste - Mixed vegetable salad

5

Spinaci saltati con burro e Parmigiano Reggiano - Sautéed spinach with butter and parmesan

5

DOLCI

SPUMA LEGGERA DI YOGURT **Con fragole fresche**

Light yoghurt foam with fresh strawberries

5

MOUSSE AL GIANDUJA **Con cuore di caffè e crumble di mandorle**

Gianduja chocolate mousse with a coffee heart and almond crumble

6

LA NOSTRA ZUPPA INGLESE **Con mascarpone e pan di spagna al Rhum**

Custard and Rhum sponge cake with mascarpone

6

SORBETTO **Alla fragole fresche, menta e limone**

Fresh strawberry, mint and lemon sorbet

4

DOLCE DEL GIORNO **Secondo la fantasia dello Chef**

Dessert of the day created with the Chef's fantasy

6

AMARI

NOCINO DELLA CASA

4

RHUM BARCELO

4

LIMONCELLO

3

GRAPPA MORBIDA E BARRICATA

3

ACQUA

2

CAFFÈ

1.50

COPERTO

2.50