



# 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.

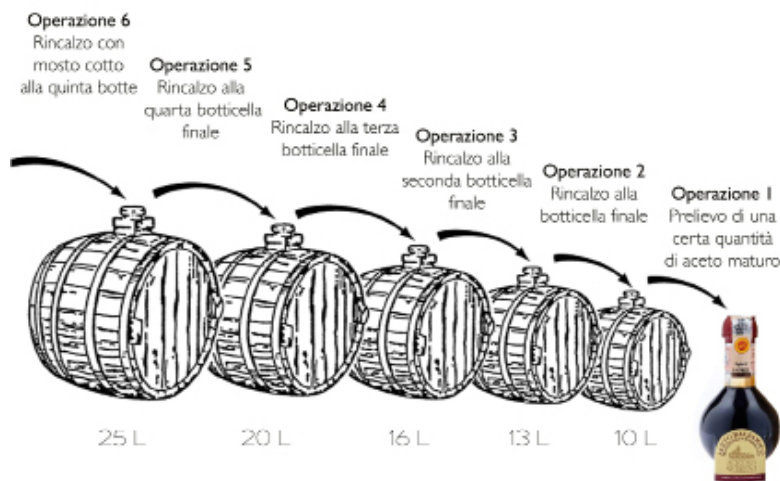
Il nostro fiore all'occhiello è la produzione di Aceto Balsamico di Modena, che proponiamo in tanti diversi invecchiamenti e fragranze. L'Olio Extravergine di Oliva che troverete in tavola e nel condimento dei piatti è di nostra produzione e proviene esclusivamente da olive del nostro podere.

### 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 avocado, lime e pepe rosa**

Beef tartar with avocado, lime and pink pepper

15

## **LA CAPRESE DELLO CHEF RICCARDO**

**Mozzarella di bufala nostrana, marmellata di pomodori dell'orto, cuore di bue e sfoglia fatta in casa**

Chef Riccardo's Caprese, Bufala mozzarella, tomato marmalade, heart of ox and homemade puff pastry

12

## **PARMIGIANA REGGIANA**

**Melanzane, zucchine dell'orto e cipolla caramellata all'Aceto Balsamico di Modena**

Aubergines and courgettes from our vegetable garden and balsamic vinegar of Modena caramelised onions

11

## **SFOGLIE DI LOMBO DI MAIALE**

**Con maionese al Balsamico Bianco Mediterraneo (Bellavita Awards winner) e crudité di verdure**

Puff pastry pork loin with white balsamic Mediterranean mayonnaise (Bellavita Awards winner) and raw vegetables

14

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 ESTIVI**

**Tortelloni di ricotta fresca del casaro con pomodorini, guanciale, scaglie di Parmigiano Reggiano e Mio Aceto "Sigillo argento" 13 anni**

Cheesemaker's fresh ricotta tortelloni with cherry tomatoes, Parmesan and Mio Aceto aged balsamic vinegar  
13 years

13

## **RISOTTO AL SALTO**

**Riso croccante saltato in padella con zafferano, spuma fredda di Parmigiano Reggiano 24 mesi e Perle di Balsamico**

Crispy rice pan roasted with saffron, cold foam of 24 month Parmesan and Balsamic vinegar pearls

14

## **BUCATINI AL TORCHIO**

**Con pesto di basilico, zucchine dell'orto, menta piperita e pinoli tostati**

Bucatini pasta with basil pesto, courgettes from the vegetable garden, peppermint and toasted pinenuts

12

## **MACCHERONCINI DIVILLABIANCA**

**Con ragù di prosciutto di Parma, piselli e scorza di limone**

Villabianca Maccheroncini pasta with Parma ham ragu, peas and lemon peel

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

### **BOCCONCINI DORATI DI FARAONA**

**Serviti con salsa agrodolce di frutta**  
Golden guinea fowl nuggets served with a fruity sweet and sour sauce

14

### **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 pesche fresche

Light yoghurt foam with fresh peaches

5

## **CREMOSO AL CIOCCOLATO** Con crumble al pistacchio

Creamy Chocolate with pistacchio crumble

5

## **TORTA MERINGATA AL LIMONE**

Lemon Meringue Pie

5

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

Dessert of the day created with the Chef's fantasy

5

## **SORBETTO**

Sorbet

4

# AMARI

**NOCINO DELLA CASA**

4

**RHUM BARCELO**

4

**LIMONCELLO**

3

**GRAPPA MORBIDA E BARRICATA**

3

**ACQUA**

2

**CAFFÈ**

1.50

**COPERTO**

2.50