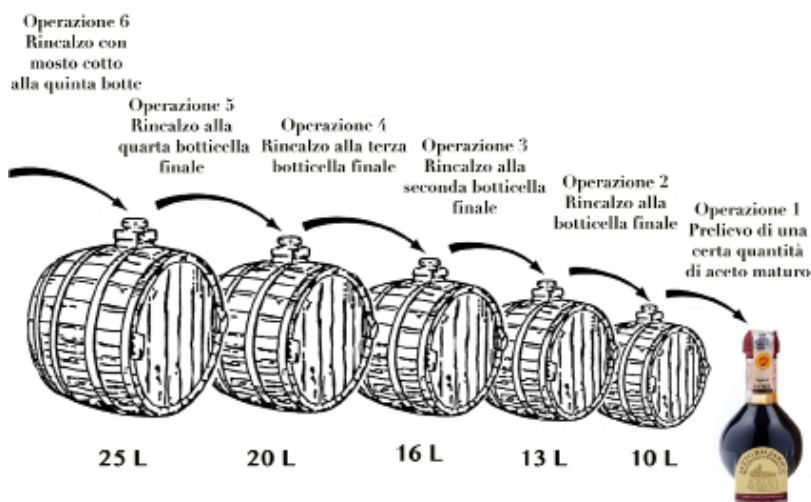




Introduzione

Agriturismo Acetaia Sereni nasce nel 2011 con l'obiettivo di offrire ai suoi ospiti il meglio della cucina 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.



Antipasti

ORTO D'AUTUNNO

Misticanza di verdure di stagione e vinaigrette al Dolcebalsamico

9

UNA NUVOLO DI PASTA: LO GNOCCHO FRITTO

Servito con Prosciutto di Parma 24 mesi

2 / pezzo

SFORMATINO DI ZUCCA

Con crema al tartufo e perle di Aceto Balsamico di Modena IGP

10

VELLUTATA DI CECI

Con pancetta croccante, Olio Extravergine Novello Aziendale e crostini di pane profumati

10

BATTUTA DI ANGUS STESA

Maionese al "Mio Aceto Sigillo Rosso" e tartufo nero

*Tartufo bianco su richiesta 8 al grammo

16

Primi

I NOSTRI TORTELLINI

Serviti in brodo di cappone

16

I NOSTRI TORTELLINI

In crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi

*Tartufo bianco euro 8 al grammo *Aceto Balsamico Tradizionale DOP

18

TORTELLONI SERENI

Ripieni di ricotta fresca del casaro, con guanciale croccante e “Mioaceto Sigillo Argento 13 anni” medaglia d’oro The Wine Hunter Awards

12

RISOTTO TUTTO MODENA

Mantecato con Parmigiano Reggiano 24 mesi, briciole di Prosciutto di Modena DOP e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP *minimo per 2 persone

14

TAGLIOLINI DI CASTAGNE

Salsiccia nostrana e funghi porcini aromatizzati al timo

13

MACCHERONCINI AL TORCHIO

Con ragù di cinghiale

10

Secondi

COSTATA IN OSSO

Su piastra rovente accompagnata da patate al forno

7 / 100g

GNOCCO FRITTO E TIGELLE

Con affettati misti Emiliani, formaggi nostrani e confetture di nostra produzione

14

GUANCIA DI MAIALE

Con mele renette e cipolla caramellata all'Aceto Balsamico di Modena IGP "Ciliegio"

16

TAGLIATA DI ANGUS

Filetto servito con Olio Extravergine di Oliva "Il Dòlz" di nostra produzione, rosmarino e patate al forno

18

COTECHINO DI MODENA

Cotto alla piastra accompagnato da pure di patate e radicchio alla griglia

15

Contorni

Patate Al Forno

Verdure in pinzimonio

Verdure grigliate

Insalata di verdure miste

Spinaci saltati con burro e Parmigiano Reggiano

5

Dolci

GELATO ARTIGIANALE DELL'ACETAIA SERENI

8

TIRAMISÙ ESPRESSO DI DANIELA

8

SOFFICE PANNA COTTA AL ROSMARINO

8

DOLCE SECONDO L'UMORE DELLO CHEF

8

Amari

NOCINO DELLA CASA

4

SELEZIONE DI RHUM

5

LIMONCELLO

3

GRAPPA MORBIDA E BARRICATA

4

ACQUA

2

CAFFÈ

1.50

**CAFFÈ GOURMET
LEGGERMENTE ALCOLICO**

3.50

COPERTO

2.50