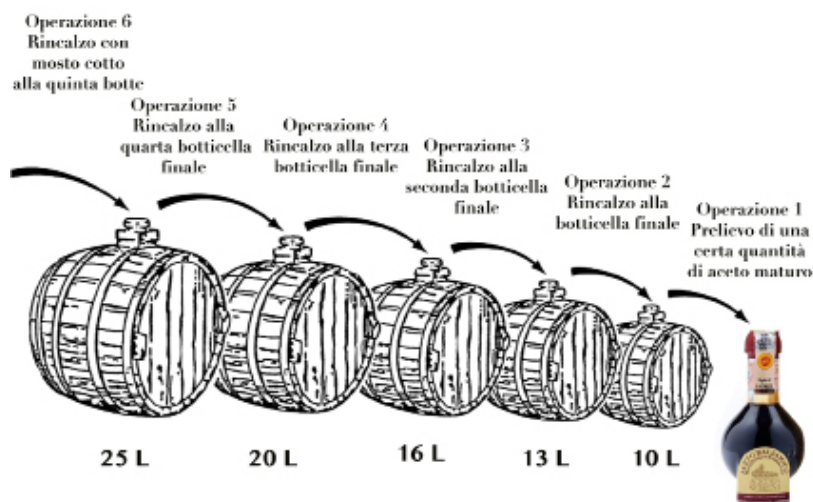




Introduzione

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 Tradizionale 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 DI PRIMAVERA

Misticanza di verdure di stagione e vinaigrette al “Dolcebalsamico”

9

UNA NUVOLA DI PASTA: LO GNOCCHO FRITTO

Servito con Prosciutto di Parma 24 mesi

2 /pezzo

LA MORA ROMAGNOLA

Tagliere con prosciutto di Mora Romagnola stagionato 36 mesi, salame di mora romagnola e giardiniera in agrodolce Acetaia Sereni

16

POLENTA E SQUACQUERONE

Polenta fritta con pancetta e Squacquerone di Romagna DOP

9

FLAN DI ASPARAGI BIANCHI

Sformatino di asparagi bianchi di Mambrotta (VR) su crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi profumata allo zafferano

12

BATTUTA DI ANGUS STESA

Battuta al coltello servita con maionese al “Mio Aceto” Sigillo Rosso, puntarelle, uva passa di Zibibbo, frutta secca e fiori di campo

18

Primi

TORTELLONI SERENI

Ripieni di ricotta del casaro, con pancetta stagionata, croccante di porro e
“Riserva di Famiglia” invecchiato 8 anni

13

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

LA TAGLIATELLA

Fatta in casa con asparagi, uova e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

12

MACCHERONCINI AL TORCHIO

Con ragù bianco di coniglio e tartufo nero estivo

12

PASSATELLI DIVERSI

Su crema di piselli freschi e Prosciutto di Modena DOP

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

FILETTO DI MAIALINO

Cotto a bassa temperatura, servito con fragole di stagione saltate in padella e Aceto Balsamico di Modena IGP "Il Vignola"

16

COSTOLETTE DI AGNELLO

Profumate al timo, cotte sulla griglia e servite con bietole colorate

18

TAGLIATA DI ANGUS

Filetto servito con Olio EVO "Il Dòlz" di nostra produzione, rosmarino, patate al forno e ketchup dello Chef

18

Contorni

Patate Al Forno

Verdure in pinzimonio

Verdure grigliate

Insalata di verdure miste

Spinaci saltati con burro e Parmigiano Reggiano

Dolci

AGRI-GELATO

Lo facciamo noi ogni giorno

♪

LA PERA POCHÉ

Cotta a bassa temperatura glassata con cioccolato al gianduja

♪

BIGNÉ DELLA DANIELA

Con selezione di creme del giorno

♪

DOLCE SECONDO L'UMORE DELLO CHEF

*Attenzione: gli umore degli chef spesso sono contrastanti

♪



ATTILIO SPRITZ

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro "ATTILIO", acqua tonica e Aperol

6

CAFFÈ GOURMET

Caffè Monorigine Colombia, Liquoreria ligure caffè, essenza di arancia e cacao

8

MOJITO ALLA FRAGOLA

Menta e Fragole dell'orto, acqua tonica, zucchero di canna e Bacardi superior

8

GIN TONIC

Gin David, acqua tonica e Balsamico Bianco "Mediterraneo"

6

VODKA TONIC

Vodka David e acqua tonica

6

NOCINO

Nocino di nostra produzione

4

SELEZIONE DI RHUM

5

GRAPPA DI LAMBRUSCO

Ottenuta dalle vinacce d'uva del nostro Balsamico

4

ACQUA

2

CAFFÈ

1.50

COPERTO

2.50