



## *Introduzione*

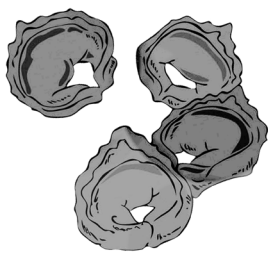
Agriturismo Acetaia Sereni nasce nel 2011 con l'obiettivo di offrire ai suoi ospiti il meglio della cucina emiliana, abbinando nei piatti proposti le eccellenze del nostro territorio. Tutte le paste ed i dolci sono fatti in casa; le verdure e le erbe aromatiche provengono dai nostri orti distanti qualche 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.

Agriturismo Acetaia Sereni was founded in 2011 with the aim to offer its guests the best of Emilian cuisine, combining dishes with the excellences of our territory. All pastas and desserts are homemade; the vegetables and aromatic herbs come from our gardens just a few meters away from the table you are sitting at. Our flower the flagship is the production of Traditional Balsamic Vinegar of Modena, that we offer in many different aging and fragrances.

The Extra Virgin Olive Oil that you will find on the table and in the dressing of the dishes is of our production and comes exclusively from olives from our farm.

## THE PASTA GUIDE



**TORTELLONI**



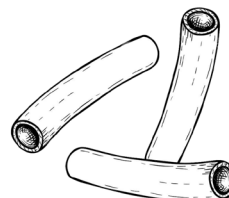
**TAGLIATELLE**



**PASSATELLI**



**TORTELLINI**



**MACCHERONCINI**

# *Antipasti*

## **ORTO D'ESTATE**

Misticanza di verdure di stagione e vinaigrette al "Dolcebalsamico"

Mixed summer salad with seasonal vegetables and "Dolcebalsamico" vinaigrette

*9*

## **UNA NUVOLA DI PASTA: LO GNOCCO FRITTO**

Servito con Prosciutto di Parma 24 mesi

A cloud of flour: Traditional pastry served with 24 month aged Prosciutto from Parma

*2* /pezzo (piece)

## **CULATELLO DI ZIBELLO E "MELONE"**

Culatello di Zibello con gelé di Melone e giardiniera in agrodolce bianco

Culatello of Zibello with melon gelé and sweet and sour pickled vegetables

*14*

## **FLAN DI ZUCCHINE DELL'ORTO**

Sformatino di zucchini su crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi profumata allo zafferano

Courgette flan on 24 month aged Parmigiano Reggiano cream infused with saffron

*12*

## **BATTUTA DI ANGUS STESA**

Battuta al coltello servita con maionese al "Mio Aceto" Sigillo Rosso,  
mela verde e tartufo nero estivo

Beef tartar served with "Mio Aceto" red label balsamic vinegar mayonaise,  
green apple and summer black truffle

*18*

# *Primi*

## **TORTELLONI SERENI**

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

Tortelloni Sereni filled with the cheesemaker’s ricotta, seasoned pancetta,  
almonds and 8 year aged “Riserva di Famiglia” balsamic vinegar

*18*

## **LA TAGLIATELLA**

Fatta in casa con ragù secondo la tradizione

Homemade Tagliatelle pasta with its ragu according to tradition

*12*

## **MACCHERONCINI AL TORCHIO**

Con ragù bianco di coniglio e tartufo nero estivo

Maccheroni with rabbit ragu and summer black truffle

*12*

## **PASSATELLI DIVERSI**

Pomodorini confit del nostro orto su crema di basilico

Passatelli pasta with homegrown cherry tomato confit and basil cream

*10*

## *Secondi*

### **COSTATA IN OSSO**

Su piastra rovente accompagnata da patate al forno

Rib bone served on sizzling plate served with baked potatoes

*7 / 100g*

### **GNOCCO FRITTO E TIGELLE**

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

Traditional Emilian dish, two different bread pastries served with meat cuts, cheese and homemade jam

*14*

### **PANCIA DI MAIALINO**

Cotto a bassa temperatura, servito con scalogno glassato all'Aceto Balsamico di Modena IGP "Il Vignola" e spinaci saltati

Piglet belly cooked at low temperature served with glazed shallot garnished with Balsamic Vinegar of Modena "Il Vignola" and sauteed spinach

*18*

### **TAGLIATA DI ANGUS**

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

Angus cut accompanied with our "Il Dòlz" olive oil, rosemary, baked potatoes and the Chef's ketchup

*18*

## *Contorni - Sides*

Patate Al Forno - Baked Potatoes

Verdure in pinzimonio - Crudités vegetables

Verdure grigliate - Grilled vegetables

Insalata di verdure miste - Mixed green salad

Spinaci saltati con burro e Parmigiano Reggiano

Buttered spinach with Parmigiano Reggiano

*5*



**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

# *La Bottega*

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. "Extravecchio" 100 ml  
Invecchiato oltre 25 anni  
*90*

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. "Affinato" 100 ml  
Invecchiato oltre 12 anni  
*50*

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Invecchiato "Etichetta Bianca" 250 ml  
Invecchiato 10 anni  
*20*

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Invecchiato "Ciliegio" 250 ml  
Invecchiato 10 anni in botti di ciliegio  
*20*

Mioaceto Sigillo Rosso - 100 ml  
Invecchiato 10 anni  
*15*

Mioaceto Sigillo Argento - 100 ml  
Invecchiato 13 anni  
*25*

Mioaceto Sigillo Oro - 100 ml  
Invecchiato 25 anni  
*48*

Dolcebalsamico 250 ml  
Invecchiato 5 anni  
*10*

Agrodolce Bianco Mediterraneo - 250 ml  
*6*

Agrodolce Bianco affinato in barrique di frassino - 250 ml  
Invecchiato 6 mesi  
*10*

Giardiniera di Verdure in Agrodolce - 220g  
*8*

Confit di Cipolle al Dolce Balsamico - 110g  
*8*