



## *Introduzione*

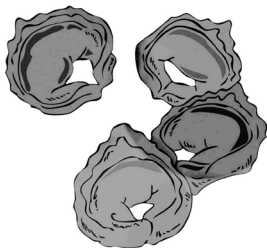
Agriturismo Acetaia Sereni nasce nel 2011 con l'obiettivo di offrire ai suoi ospiti il meglio della cucina emiliana, abbinando nei piatti proposti le eccellenze del nostro territorio. Tutte le paste ed i dolci sono fatti in casa; le verdure e le erbe aromatiche provengono dai nostri orti distanti qualche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

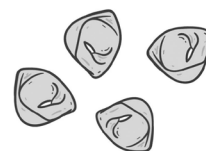
## THE PASTA GUIDE



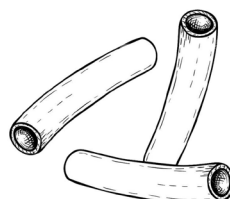
**TORTELLONI**



**TAGLIATELLE**



**TORTELLINI**



**MACCHERONCINI**

# *Antipasti*

## **VELLUTATA DI ZUCCA**

Chips di Prosciutto di Parma 24 mesi, crostini e  
Olio Extravergine di Oliva "Il Calancolle" di nostra produzione

Pumpkin cream with 24 month aged Parma ham crisps, crostini and  
our production of Extravirgin Olive Oil "Il Calancolle"

*9*

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

Con Culatello di Zibello DOP

A Cloud of Flour: Traditional pastry served with Culatello di Zibello DOP

*2.5* /pezzo (piece)

## **FLAN DI FUNGHI PORCINI**

Servito su crema di patate al tartufo nero pregiato

Porcini mushroom flan served on potato and black truffle cream

*14*

## **BATTUTA DI CAVALLO**

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

Horse tartar with "Mio Aceto" balsamic vinegar red seal mayonnaise, green apple and black truffle

*18*

\*Tartufo bianco maggiorazione di

*16*

\*White truffle surcharge

*16*

# *Primi*

## **TORTELLONI SERENI**

Ripieni di ricotta del casaro, pancetta stagionata, granella di pistacchio e  
"Riserva di Famiglia" invecchiato 8 anni

Tortelloni Sereni filled with the cheesemaker's ricotta, seasoned pancetta,  
pistachio crumbs and 8 year aged "Riserva di Famiglia" balsamic vinegar

*13*

## **LA TAGLIATELLA**

Fatta in casa, con funghi freschi di stagione e cubettata di zucca

Homemade Tagliatelle pasta with seasonal fresh mushrooms and pumpkin dices

*13*

## **MACCHERONCINI AL TORCHIO**

Con ragù bianco di faraona, pane profumato alle erbe provenzali e  
olive in salamoia di nostra produzione

Maccheroni with guinea fowl ragù, bread scented with provencal herbs and  
pickled olives of our production

*12*

## **I NOSTRI TORTELLINI**

Serviti in brodo di cappone

Homemade tortellini served in capon broth

*16*

## **I NOSTRI TORTELLINI**

In crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi

Homemade tortellini in 24 month aged Parmigiano Reggiano cream

*18*

\*Tartufo bianco maggiorazione di

*16*

\*White truffle surcharge

*16*

# *Secondi*

## ***COSTATA IN OSSO***

Black Angus origine USA o Sashi origine Finlandia servita su piastra rovente accompagnata da patate al forno  
Black Angus origin USA or Sashi origin Finland 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*

## ***IL CINGHIALE IN UMIDO***

Spezzatino di cinghiale nostrano con puré di patate all'Aceto Balsamico di Modena IGP

Wet boar: local wild boar with mashed potatoes and Balsamic Vinegar of Modena IGP

*16*

## ***TAGLIATA DI ANGUS***

Filetto servito con Olio Extra vergine di Oliva "Il Dolz" di nostra produzione e patate al rosmarino

Angus cut accompanied with our "Il Dòlz" olive oil and rosemary baked potatoes

*18*

## ***MC TUTTO MODENA***

Hamburger di Bianca Modenese, pancetta croccante di Mora Romagnola, crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi, "Mio Aceto" Sigillo Argento e cipolla caramellata

Modena beef burger with crispy Mora Romagnola pancetta, 24 month aged Parmigiano Reggiano cream, "Mio Aceto" silver seal and caramellized onions

*16*

## ***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



**ATTILIO SPRITZ**

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

6

**GIN TONIC**

6

**VODKA TONIC ALL'ARANCIA**

6

**CAFFE GOURMET**

8

**NOCINO**

Nocino di nostra produzione

4

**SELEZIONE DI RHUM**

5

**GRAPPA DI LAMBRUSCO**

Ottenuta dalle vinacce d'uva del nostro Balsamico

4

**ACQUA**

2

**COPERTO**

2.50

**CAFFÈ**

1.50

# *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*