

## 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.

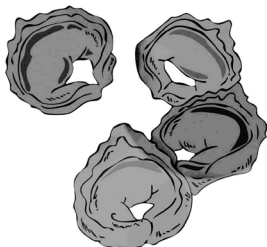
Il nostro fiore all'occhiello è la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, che proponiamo in tanti diversi invecchiamenti e fragranze.

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 our territorial excellences. All pastas and desserts are homemade; the vegetables and aromatic herbs come from our garden just a few meters away from the table you are sitting at. Our main business is the production of Traditional Balsamic Vinegar of Modena, which we offer in many different aging and fragrances.

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

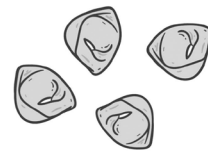
## OUR PASTA GUIDE



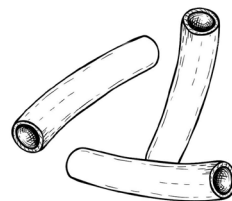
TORTELLONI



TAGLIATELLE



TORTELLINI



MACCHERONCINI

# PER INIZIARE ...

## UOVO

Uovo Poché su crema di patate, croccante di pane e tartufo nero estivo

Poached egg served on potato cream, crumbly bread and  
black summer truffle

13

## UNA NUVOLA

Lo gnocco fritto servito con Culatello di Zibello D.O.P.

2,50 / pezzo

The Gnocco Fritto, a traditional fried dough speciality with  
Culatello di Zibello D.O.P. cut

2,50 / piece

## BRUCIATINI EMILIANI

Radicchio rosso, guanciaie di Mora Romagnola in padella,  
mandorle tostate e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.

Italian Chicory, cured meat of the Mora Romagnola in a pan,  
toasted almonds and traditional balsamic vinegar of Modena D.O.P.

10

# I CRUDI

## BATTUTA DI ANGUS

Con maionese al "Mio Aceto" sigillo rosso e Julienne di carciofi

Beef tartar with "Mio Aceto" red seal balsamic vinegar mayo and  
Julienne artichokes

18

## OSTRICA ROSA

Perla del Delta del Po

8 / pezzo

Oysters from the Delta of the River Po

8 / piece

# LE PASTE

## TORTELLONI SERENI

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

Filled with the cheesemaker's ricotta and seasoned pancetta,  
crunchy leek and "Riserva di Famiglia" aged 8 years

13

## LA TAGLIATELLA

Salsiccia di Mora Romagnola, asparagi e  
petali di Parmigiano Reggiano 24 mesi

Mora Romagnola sausage, asparagus and 24 month aged  
Parmigiano Reggiano flakes

13

## RISOTTO

Con crema di piselli, burrata, perle di Aceto Balsamico  
di Modena I.G.P. e chips di prosciutto

With pea cream, burrata, balsamic vinegar of Modena I.G.P.  
and prosciutto ham crisps

(Minimo 2 persone / Minimum 2 people)

16

## MACCHERONCINO

Fatti al torchio con ragù bianco di faraona e tartufo nero estivo

Homemade pasta with white guinea fowl ragu and black summer truffle

16

# LE CARNI

## COSTATA IN OSSO USA

Black Angus origine USA su piastra rovente servita con patate al forno

Black Angus, origin USA, served on sizzling hot plate with baked potatoes

7 / 100g

## COSTATA IN OSSO ITALIA

Scottona origine Italia su piastra rovente servita con patate al forno

Heifer, origin Italy, served on sizzling hot plate with baked potatoes

4.5 / 100g

## AGNELLO

Cotoletta di agnello con puré di patate allo zafferano e spinaci saltati

Lamb cutlet with saffron spiced mashed potatoes and sauteed spinach

16

## TAGLIATA

Filetto con tartufo nero estivo e misticanza di verdure

Beef fillet with black summer truffle and mixed vegetables

20

## 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

Burger with traditional meat from Modena, crispy Mora Romagnola pancetta, 24 month aged Parmigiano Reggiano cream, "Mio Aceto" silver seal and caramellized onions

16

# I CONTORNI

**SPINACI SALTATI**

**SAUTEED SPINACH**

4

**VERDURE GRIGLIATE**

**GRILLED VEGETABLES**

4

**PINZIMONIO**

**VEGETABLE CRUDITÉS**

4

**PATATE AL FORNO**

**BAKED POTATOES**

4

# LE DOLCEZZE

## AGRI-GELATO

Lo facciamo noi ogni giorno

Homemade ice cream - we make it everyday

8

## MELE

Crumble di mele servito con crema inglese alla vaniglia

Apple crumble with English vanilla custard

9

## LA NOSTRA CREMA

Crema pasticciera, croccante salato di cioccolato e nocciole  
con culis di lamponi

Pastry cream, salty chocolate and hazelnut crunch  
and raspberry culis

8

## NON CHIAMATELA CHEESECAKE: SIAMO A MODENA!

Don't Call it Cheesecake: We're in Modena!

8