

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.

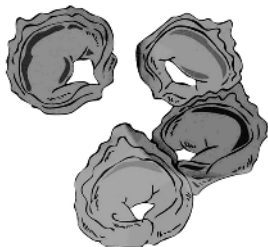
Il nostro fiore all'occhiello è la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, che proponiamo in tanti diversi invecchiamenti e fragranze.

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.

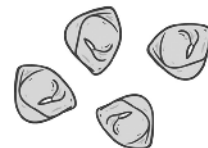
OUR PASTA GUIDE



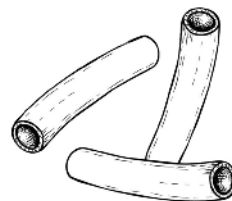
TORTELLONI



TAGLIATELLE



TORTELLINI



MACCHERONCINI

PER INIZIARE ...

UOVO POCHÉ

Cotto a bassa temperatura su puré di zucca e anacardi tostati
Poached egg cooked on low temperature on pumpkin mash topped
with toasted cashews

*Tartufo bianco/ White 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. cuts

2,50 / piece

POLENTA E SQUACQUERONE

Polenta frita con Pancetta Piacentina stagionata 24 mesi,
Squacquerone e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.

Fried polenta with Pancetta from Piacenza aged 24 months,
Squacquerone cheese and Traditional Balsamic Vinegar of Modena D.O.P.

14

I CRUDI

BATTUTA DI ANGUS

Con puntarelle all'Agrodolce Bianco Invecchiato, pomodorini secchi e petali di Parmigiano Reggiano 24 mesi

Beef tartar with chicory tips soaked in aged Agrodolce white vinegar, dried tomatoes and flakes of Parmigiano Reggiano aged 24 months

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 su crema di carote
e ragù bianco di faraona

Handmade tortelloni filled with the cheesemaker's ricotta
on a carrot cream with guinea fowl ragù

14

LA TAGLIATELLA

Fatta in casa con funghi freschi di stagione

Homemade tagliatelle with fresh, seasonal mushrooms
*Tartufo bianco/ White truffle

18

MACCHERONCINO

Fatti al torchio con ragù di salsiccia di Mora Romagnola
profumato alle erbe del nostro orto e zafferano

Homemade pasta served in a Mora Romagnola sausage ragu
cooked with fresh herbs and saffron

14

I NOSTRI TORTELLINI

In brodo di cappone
Served in capon broth

18

I NOSTRI TORTELLINI

Su crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi e
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.

On 24 month aged Parmigiano Reggiano cream and
Traditional Balsamic Vinegar of Modena D.O.P.

*Tartufo bianco/ White truffle

18

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

COTECHINO

Impanato, fritto, servito con zabaione al "MioAceto" 13 anni

Large pork sausage, breaded and fried,
with a "MioAceto" 13 years balsamic vinegar zabaione
20

TAGLIATA

Di filetto con funghi porcini dell'Appennino Modenese

Beef fillet with porcini mushrooms
*Tartufo bianco / white truffle
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

I CONTORNI



CICORIA RIPASSATA IN PADELLA

SAUTEED CHICORY

6

IL NOSTRO ORTO AL FORNO

OVEN BAKED VEGETABLES FROM THE GARDEN

5

PINZIMONIO

VEGETABLE CRUDITÉS

4

PATATE AL FORNO

BAKED POTATOES

4

