

Introduzione

Agriturismo Acetaia Sereni nasce nel 2011 con l'obbiettivo 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.



**Per intolleranze o allergie alimentari, si prega di comunicarle e chiedere informazioni sugli ingredienti che compongono i nostri piatti - Grazie mille.*

Per iniziare ...

ECCELLENZE DEL TERRITORIO

Tagliate al coltello con giardiniera in Agrodolce Bianco

*Excellence from our territory – knifed meat cuts with
Agrodolce white balsamic vinegar pickled vegetables*

18

UNA NUVOLA

Lo gnocco fritto servito con Prosciutto di Parma 24 mesi

€2,5 / pezzo

The Gnocco Fritto, a traditional fried dough speciality Prosciutto di Parma ham

€2,5 / piece

COME UN CAPPUCCINO

Polenta, crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi, pancetta croccante e

Mioaceto invecchiato 25 anni

*Polenta on a 24-month aged Parmigiano Reggiano cream, crunchy pancetta and Mioaceto
balsamic vinegar aged 25 years*

13

UOVO

Uovo di montagna cotto a bassa temperatura, su crema di asparagi, crumble di Parmigiano

Reggiano e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

*An egg from the mountains, cooked on low temperature on an asparagus cream, Parmigiano
Reggiano crumble and Traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO*

15

I Crudi

CARNE CRUDA

*Asino, cavallo o manzo secondo la disponibilità battuta al coltello con julienne di carciofi,
Limonceto ® e l'originale maionese al Dolcebalsamico ®*

*Dunkey, horse or beef (according to availability) knife beaten tartar served with artichoke
Julienne, Limonceto ® and the original Dolcebalsamico ® mayonnaise*

20

GIARDINO DI SAPORI

*Insieme di verdure, germogli e fiori secondo la stagione con
selezione di 3 Aceti Balsamici a vostra scelta*

*Set of vegetables, sprouts and flowers according to the season with
selection of 3 balsamic vinegars of your choice*

16

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 Piacentina 24 mesi,
porro croccante e Riserva di Famiglia invecchiato 8 anni*

*Tortelloni filled with the cheesemaker's ricotta, Pancetta Piacentina 36 months, crunchy leek and
Riserva di Famiglia balsamic vinegar aged 8 years*

16

RISOTTO AL TARTUFO

*Riserva San Massimo, mantecato con burro, Parmigiano Reggiano 24 mesi e Tartufo Nero
Pregiato (Minimo per 2 persone)*

*Riserva San Massimo Risotto made with butter, 24-month Parmigiano Reggiano and black truffle
(Minimum 2 people)*

19

MACCHERONCINO

Trafilati al torchio con radicchio e salsiccia nostrana

Hand-pressed Maccheroncino pasta with radicchio and our sausage

14

I NOSTRI TORTELLINI

*In brodo di Cappone o su crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi e
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP*

*Tortellini in capon broth or on a 24-month aged Parmigiano Reggiano cream and
Traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO*

18

I Secondi

COSTATA IN OSSO

100% Razza piemontese, nata, allevata e macellata in Piemonte

Rib bone 100% Piedmontese breed, born, raised and slaughtered in Piedmont

€6 / 100G

TAGLIATA

*Filetto con Olio Evo aziendale "Il Dolz" e cipolla caramellata
all'Aceto Balsamico di Modena IGP*

*Fillet steak with Acetaia Sereni's "Il Dolz" Evo Olive Oil and caramelized onions made with
Balsamic Vinegar of Modena IGP*

20

FARAONA

*Sovracoscia e Coscia di Faraona allevata sull'appenino Modenese, cotte a bassa temperatura,
servite con spinaci saltati*

*Sucrown and thigh of Guinea fowl raised on the Modenese Apennines, cooked on low temperature,
served with sautéed spinach*

18

VELLUTATA

Patate di Montese, funghi secondo la stagione e tartufo nero pregiato

Creamy Montese potato soup with mushrooms according to season and fine black truffle

16

I Contorni

SPINACI SALTATI CON BURRO E PARMIGIANO REGGIANO

BUTTER SAUTEED SPINACH WITH PARMIGIANO REGGIANO

6

IL NOSTRO ORTO AL FORNO

OVEN BAKED VEGETABLES FROM THE GARDEN

6

PATATE DI MONTESE AL FORNO

OVEN BAKED POTATOES

6

I Dolci

AGRIGELATO

Lo facciamo noi ogni giorno

Agriturismo Sereni's Ice Cream – we produce it everyday

8

UN'ALTRA ZUPPA INGLESE

Con mascarpone, cioccolato e Rhum

A creamy dessert made with mascarpone, chocolate and Rhum

10

MILLEFRAPPE

Millefoglie d'inverno alla crema con croccante di mandorle

Winter cream millefeuille with almond crisp

12

VOGLIA DI FRUTTA

Piatto di frutta fresca

Fresh fruit platter

8

Per il Dessert...

TERPENICO

Poggio Murazzo, Villabianca (MO)

14 varietà di uve locali / 14 local grape varieties

Un passito prodotto a pochi passi da noi, sulle sabbie di Poggio Murazzo.

Invecchiato due anni in botte, con note di frutta secca, miele e agrumi.

A passito made just a few steps from us, on the sands of Poggio Murazzo.

Aged two years in barrel, with notes of dried fruit, honey and citrus.

Bottiglia / Bottle

35

Calice / Glass

7

ALBANA DI ROMAGNA PASSITO

Fattoria Monticino Rosso, Imola (BO)

100% Albana di Romagna

Ottenuto da uve lasciate ad appassire in vigna e raccolte quando attaccate dalla botrytis.

Sentori di spezie e scorza di mandarino in sottofondo.

Made from grapes left to dry in the vineyard and harvested when attacked by botrytis.

Hints of spice and tangerine peel in the background.

Bottiglia / Bottle

25

Calice / Glass

5