

La Nostra Storia

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 e 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 its territorial excellences. All pastas and desserts are homemade; the vegetables and haromatic herbs come from our garden just a few metres 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.



C O P E R T O : € 4

A C Q U A : € 3

C A F F È : € 2

Per Iniziare

ECCELLENZE DEL TERRITORIO

I migliori prodotti del territorio selezionati dalla Famiglia Sereni e tagliati al coltello
Hand-cut best local products selected by Sereni Family

€ 19

UNA NUVOLO

Gnocco fritto servito con Culaccia di Parma 24 mesi
Traditional fried bread served with 24-month aged Culaccia from Parma

€ 3 AL PEZZO / PER PIECE

TIEPIDO DI FUNGHI

Tiepido di funghi misti con erbe delle nostre colline e Aceto Balsamico
Tradizionale di Modena D.O.P.
Warm mixed mushrooms with herbs from our hills and Traditional Balsamic
Vinegar of Modena D.O.P.

€ 18

UOVO

Uovo di montagna cotto a bassa temperatura servito su crema di patate al tartufo nero
e crumble di Parmigiano Reggiano
Egg cooked on low heat served on black truffle potato cream with Parmigiano
Reggiano crumble

€ 18

BATTUTA

Battuta di manzo romagnolo con julienne di carciofi e maionese al Dolcebalsamico®
Hand-cut beef tartare with julienned artichokes and Dolcebalsamico® mayonnaise

€ 20

Le Paste

TORTELLONI SERENI

*Tortelloni ripieni di ricotta, serviti con Pancetta Piacentina 24 mesi, porro croccante e
“Riserva di Famiglia”*

*Tortelloni filled with ricotta cheese, served with 24-month aged Pancetta Piacentina, crunchy
leek and “Riserva di Famiglia” food seasoning*

€ 19

I NOSTRI TORTELLINI

*Tortellini serviti in crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi o in brodo di capone
Tortellini served in a 24 month-aged Parmigiano Reggiano cream or in capon broth*

€ 20

RISOTTO

*Uova, asparagi e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. - Minimo 2 persone
Eggs, asparagus and Traditional Balsamic Vinegar of Modena D.O.P. - Minimum 2 people*

€ 20

GNOCCHETTI

*Gnocchetti allo zafferano di Montefiorino, salsiccia di Mora Romagnola e erbe di campo
Montefiorino saffron gnocchetti with Mora Romagnola sausage and wild herbs*

€ 19

I Secondi

COSTATA IN OSSO

Selezioniamo con cura l'origine della carne scegliendo le migliori opzioni in base alla disponibilità e al grado ottimale di frollatura

Bone-in Rib Eye - we carefully select the origin of the meat, choosing the best options based on availability and optimal aging

€ 6 - 8 / 100 G

TAGLIATA

Tagliata di filetto di manzo servita con Olio EVO aziendale

Sliced beef fillet with our farm's EVO Oil

€ 22

PANCIA

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura con la sua cotenna croccante, verdure di stagione e sedano rapa

Pork belly cooked on low heat with its crispy crackling, seasonal vegetables and celeriac

€ 19

PLATEAU

Selezione di verdure di stagione dal nostro orto cotte al forno, a vapore e grigliate

Selection of seasonal vegetables from our garden cooked in the oven, steamed and grilled

€ 20

TOSONE

Tosone e Pancetta Piacentina 24 mesi alla piastra con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.

Grilled Tosone cheese and 24-month aged Pancetta Piacentina with Traditional Balsamic Vinegar of Modena D.O.P.

€ 18

I Contorni

PATATE AL FORNO

Patate di Montese cotte al forno

Oven baked Montese potatoes

€ 8

BROCCOLI

Broccoli saltati leggermente piccanti

Lightly spicy sautéed broccoli

€ 8

PUNTARELLE

*Puntarelle, acciughe, Aceto Balsamico di Modena I.G.P. invecchiato e Parmigiano
Reggiano 24 mesi*

*Puntarelle salad with anchovies, aged Balsamic Vinegar of Modena I.G.P. and 24-
month aged Parmigiano Reggiano*

€ 12

Dolcezze

A G R I G E L A T O

Lo facciamo noi ogni giorno - senza lattosio
Daily fresh homemade ice cream - lactose free

€8

M O U S S E

Mousse di cioccolato, nocciole e caffè
Chocolate, hazelnut and coffee mousse

€9

M E L A

Mela cotta alla brace con Agrigelato alla vaniglia
Roasted apple with vanilla homemade ice cream

€10

C R È M E C A R A M E L

Crème caramel ai frutti di bosco del nostro Appennino e latte di capra
Goat's milk crème caramel with wild berries from our Apennines

€10

P A S T I C C E R I A E P A S S I T O

Vino passito accompagnato da piccola pasticceria
Pastries and dessert wine

€10

C O F F E E S P E C I A L T Y

Coffee specialty della settimana
Coffee specialty of the week

€4