

# 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 P.D.O.*

€ 18

## UOVO

*Uovo di montagna impanato e fritto servito su crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi,  
pancetta croccante e Mioaceto® Argento 13 Rincalzi*

*Fried mountain egg with Parmigiano Reggiano cream, crispy pancetta and  
Mioaceto® Silver 13 Rincalzi*

€ 17

## BATTUTA

*Battuta di manzo o cavallo\* con yogurt all'Agrodolce Bianco e erbe di collina*

*Beef or horse tartare\* with White Balsamic yogurt and wild herbs*

€ 22

*\*A seconda della disponibilità / Subject to availability*

# 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*

*Tortellini served in a 24-month aged Parmigiano Reggiano cream*

€ 20

## RISOTTO

*Risotto alla barbabietola, Squacquerone D.O.P. e Mioaceto® Oro 25 Rincalzi - Min. 2 persone*

*Beetroot risotto, Squacquerone P.D.O. cheese and Mioaceto® Gold 25 Rincalzi - Min. 2 people*

€ 20

## MACCHERONCINO

*Maccheroncini fatti in casa con ragù di cortile, olive e pane profumato*

*Homemade maccheroncini pasta with poultry ragù, olives and aromatic breadcrumbs*

€ 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 our meat, choosing the finest cuts according to 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

## CAPOCOLLO

*Capocollo di maiale nostrano cotto a bassa temperatura, servito tiepido con Ciliegie di Vignola e finocchi saltati con Agrodolce Bianco*

*Local pork capocollo slow-cooked at low temperature, served warm with Vignola Cherries and White Balsamic sautéed fennel*

€ 22

## PLATEAU

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

*Selection of seasonal vegetables from our garden oven-roasted, steamed and grilled*

€ 20

## UNA PARMIGIANA A MODENA

*Parmigiana di melanzane del nostro orto con Mioaceto® Rosso 10 Rincalzi*

*Eggplant Parmigiana from our garden with Mioaceto® Red 10 Rincalzi*

€ 20

# I Contorni

## PATATE AL FORNO

*Patate di Montese cotte al forno*

*Oven-roasted Montese potatoes*

€ 8

## FAGIOLINI

*Fagiolini saltati con olio EVO aziendale*

*Sautéed green beans with our farm's EVO oil*

€ 8

## CAVOLO CAPPUCCIO

*Insalata di cavolo cappuccio, Limonceto<sup>®</sup>, Parmigiano Reggiano e prosciutto croccante*

*Cabbage salad with Limonceto<sup>®</sup> dressing, Parmigiano Reggiano and crispy ham*

€ 12

## POMODORI

*Insalata di pomodori del nostro orto con Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Invecchiato*

*Fresh tomato salad from our garden with Balsamic Vinegar of Modena P.G.I. Aged*

€ 9

# 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*

€9

## S E M I F R E D D O

*Semifreddo alle pesche, lambrusco e mandorle  
Peach, lambrusco and almond semifreddo*

€12

## T E N E R I N A

*Tenerina al cioccolato, lamponi e gelato alla banana  
Chocolate cake, raspberries and banana ice cream*

€12

## 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*

€12

## C A F F E

€2

## 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