

Menu domenicale

ANTIPASTO

ANTIPASTO DISPENSA ALLEVAMENTI
(SALUMI DI NOSTRA PRODUZIONE, FORMAGGI IRPINI E SFIZI CALDI)

* INTOLLERANZE: GLUTINE, LATTOSIO, SEDANO, UOVA

PRIMO A SCELTA

FUSILLI AVELLINESI
CON SALSICCIA, POMODORINI, CIPOLLA, AGLIO E POMODORI SAN MARZANO

* INTOLLERANZE: GLUTINE, SEDANO E SOLFITI

LASAGNA CON ZUCCA
CON SALSICCIA E PROVOLA AFFUMICATA

* INTOLLERANZE: GLUTINE, LATTOSIO

SECONDO A SCELTA

PANCIA DI MAIALE SU PUREA DI PATATE E FUNGHI PORCINI
COTTO A BASSA TEMPERATURA

MISTO CARNE ALLA BRACE
SALSICCIA, BISTECCA DI MAIALE E VITELLO

40,00

INCLUSA ACQUA E UN CALICE DI VINO

*I SALUMI NON CONTENGONO: LATTOSIO, ADDITIVI E CONSERVANTI

**GRAN SUINO IRPINO MACELLATO DOPO UN ANNO E MEZZO ALIMENTATO CON CEREALI AZIENDALI

*I PRODOTTI UTILIZZATI POSSONO ESSERE PRECONGELATI

LE MASSERIE PIANO
AZIENDA AGRICOLA BIOSINERGICA

Agribraceria

ANTIPASTO

ANTIPASTO DISPENSA ALLEVAMENTI 14.00
(SALUMI DI NOSTRA PRODUZIONE, FORMAGGI IRPINI E SFIZI CALDI)

* INTOLLERANZE: GLUTINE, LATTOSIO

BEEF DI TARTARE CON ROSSO D'UOVO CRISPY 15.00

* INTOLLERANZE: LATTOSIO, UOVA, GLUTINE

ZUPPA DI CASTAGNE FUNGHI PORCINI E FAGIOLI 9.00
(OLIO, SALE, PEPE, BASE CIPOLLA, SALVIA, CROSTINI DI PANE, CHIPS DI GUANCIALE)

RAPE E PATATE CON PIZZA DI GRANTURCO 8.00
(AGLIO, OLIO, SALE, PEPE, PATATE, FOGLIE DI RAPA, PEPERONCINO, FARINA DI MAIS, FORMAGGIO)

PRIMI PIATTI

FUSILLI AVELLINESI 12.00
CON SALSICCIA, POMODORINI, CIPOLLA, AGLIO E POMODORI SAN MARZANO

* INTOLLERANZE: GLUTINE, SEDANO E SOLFITI

RAVIOLI RICOTTA DI BUFALA E MOZZARELLA 12.00
FILETTO AI TRE POMODORI E SCAGLIE DI CACIORICOTTA

* INTOLLERANZE: GLUTINE, LATTOSIO

CANDELE ALLA GENOVESE 12.00

* INTOLLERANZE: GLUTINE, LATTOSIO

LASAGNA CON ZUCCA 12.00
CON SALSICCIA E PROVOLA AFFUMICATA

* INTOLLERANZE: GLUTINE, LATTOSIO, FRUTTA SECCA

*I SALUMI NON CONTENGONO: LATTOSIO, ADDITIVI E CONSERVANTI

**GRAN SUINO IRPINO MACELLATO DOPO UN ANNO E MEZZO ALIMENTATO CON CEREALI AZIENDALI

*I PRODOTTI UTILIZZATI POSSONO ESSERE PRECONGELATI

LE MASSERIE PIANO
AZIENDA AGRICOLA BIOSINERGICA

Agribraceria

LE NOSTRI CARNI

COSTATA DI MANZETTA (600 GR) - ALLEVAMENTI LE MASSERIE CON CONTORNO DI STAGIONE · PEZZATA ROSSA (40 GIORNI MATURAZIONE)	28,00
T-BONE DI MANZETTA ALLEVAMENTI LE MASSERIE · PEZZATA ROSSA (40 GIORNI MATURAZIONE)	6,50 L'ETTO
FILETTO DI MANZETTA ALLEVAMENTO LE MASSERIE CHIEDERE DISPONIBILITA' (CIRCA 250 GR) CON CONTORNO DI STAGIONE	18,00
TAGLIATA (CIRCA 220 GR) SU LETTO DI RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO	16,00
TAGLIATA DI MANZETTA CON PORCINI E SCAGLIE DI CACIOCAVALLO STAGIONATO	18,00
* INTOLLERANZE: LATTOSIO	
HAMBURGER AL PIATTO CON PATATE FRITTE O INSALATA	10,00
* INTOLLERANZE: GLUTINE	
ARROSTO DI QUARTO (300GR) CON CONTORNO DI STAGIONE	12,00
MISTO CARNE ALLA BRACE (SALSICCIA, BISTECCA DI MAIALE E VITELLO)	15,00
PANCIA DI MAIALE SU PUREA DI PATATE E FUNGHI PORCINI COTTO A BASSA TEMPERATURA	14,00
ARROSTICINI CON CONTORNI (6 PZ.) CON PATATE	10,00

SECONDI DELL'ORTO BIOSINERGICO

INSALATA ORTO BIOSINERGICO (INSALATE DEL NOSTRO ORTO, POMODORI CONFIT, CACIOCAVALLO GIOVANE E CROSTINI DI PANE E POLLO).	12,00
* INTOLLERANZE: GLUTINE, LATTOSIO	
HAMBURGER DI QUINOA CON VERDURE DI STAGIONE	8,00

* INTOLLERANZE: GLUTINE,

MACEDONIA

CONTORNI

-INSALATA MISTA	4,00
-PATATINE FRITTE * INTOLLERANZE: GLUTINE	4,00
-PATATINE AL FORNO	4,00
-SCAROLE RIPASSATE	4,00
-FINOCCHI GRIGLIATI	4,00
-BROCCOLI RIPASSATI	4,00
-CICORIE RIPASSATE	4,00
-ZUCCA MARINATA	4,00

MANZETTA

ETÀ INFERIORE AI 25 MESI, CARNE ALTAMENTE PROTEICA, MAREZZATA, GUSTOSA E TENERA

FROLLATURA A SECCO

LA NOSTRA AZIENDA DISPONE DI UNA CELLA PROTOTIPALE PER LA FROLLATURA DELLE CARNI, LA QUALE CREA UN AMBIENTE PERFETTAMENTE IDONEO A FROLLATURE LUNGHE OLTRE 45 GIORNI. TALI CONDIZIONI FAVORISCONO LA PRODUZIONE DI UNA CARNE MOLTO TENERA ED ESALTANO IL SAPORE ED IL GUSTO.

SCOPRI DI PIÙ SU

[HTTPS://WWW.TERRITORIOMOSAIC.IT/](https://www.territoriomosaic.it/)

*I SALUMI NON CONTENGONO: LATTOSIO, ADDITIVI E CONSERVANTI

**GRAN SUINO IRPINO MACELLATO DOPO UN ANNO E MEZZO ALIMENTATO CON CEREALI AZIENDALI

*I PRODOTTI UTILIZZATI POSSONO ESSERE PRECONGELATI

LE MASSERIE PIANO
AZIENDA AGRICOLA BIOSINERGICA

Dolci della casa

· CAPRESE	5.00
* INTOLLERANZE: GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO	
· CANTUCCI E PASSITO DI PANTELLERIA	5.00
* INTOLLERANZE: GLUTINE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO	
· SEMIFREDDO AL TIRAMISU'	5.00
* INTOLLERANZE: GLUTINE, LATTOSIO	
- CHEESECAKE AL FORNO	5.00
(CIOCCOLATO, FRUTTI DI BOSCO O FRAGOLE)	
TORTA ALLA NOCCIOLA	5.00
* INTOLLERANZE: GLUTINE, UOVA, FRUTTA SECCA	

MENU BAMBINI

ANTIPASTO	
· BOCCONCINI E PROSCIUTTO CRUDO	6,00
PRIMO A SCELTA	
· GNOCCHETTO AL SUGO	7,00
· PENNETTA AL SUGO	
* INTOLLERANZE: GLUTINE	
SECONDO A SCELTA	
· COTOLETTA DI POLLO CON	8,00
PANATURA DI CEREALI CON PATATINE	8,00
· HAMBURGER AL PIATTO CON PATATINE BIO	7,00
· POLPETTE AL SUGO 3 PZ	
MENU BAMBINI COMPLETO CON BIBITA	23,00

*I SALUMI NON CONTENGONO: LATTOSIO, ADDITIVI E CONSERVANTI

**GRAN SUINO IRPINO MACELLATO DOPO UN ANNO E MEZZO ALIMENTATO CON CEREALI AZIENDALI

*I PRODOTTI UTILIZZATI POSSONO ESSERE PRECONGELATI

LE MASSERIE PIANO
AZIENDA AGRICOLA BIOSINERGICA

Bibite e Amari

BIRRE ARTIGIANALI SERROCROCE 0,33CL CHIARA LUPPOLATA GRANUM ARMANDO	6,00	AMARI LIMONCELLO VILLA MASSA AMARO DEL CAPO NOCILLO CURTI FERNET / FERNET BRANCA MENTA JAGERMAISTER GRAPPA FIANO BIANCA ANTONELLIS GRAPPA FIANO BARRIQUE AMARO AMMARI DI FIANO AMARO LIQUIRIZIA AMARO MAZZETTI GENTILE DON FÀ MELONCELLO JEFFERSON	3,00
BIRRA ALLA SPINA: CHIARA DA 0,2 CHIARA DA 0,4	2,50 5,00	ACQUA NATURALE ACQUA FRIZZANTE	2,50 2,50
		CAFFÈ ORZO GINSENG BIO SENZA ZUCCHERO	1,00 1,20 1,20

Cocktail Agribar

COCKTAIL ALCOLICI A BASE DI FRUTTA, ERBE E VERDURE	6,00
· GIN TONIC · GIN LEMON · VODKA TONIC · VODKA LEMON · JACK E COCA · RUM E COCA · NEGRONI · NEGRONI SBAGLIATO · APEROL SPRITZ · CAMPARI SPRITZ · HUGO SPRITZ · LEMON SPRITZ · IOVEM SPRITZ	

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangerli) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI