il murello
AGRITURISMO



A nostro modo, conserviamo usi e profumi di tradizioni lontane
per ricreare un genuino ambiente del passato in uno stile caldo e moderno
per farvi immergere, ancora una volta, nei sapori e nelle fragranze dimenticate.





Tutto è più facile da dire in una cucina,
tutto è sfumato da questa intenzione di condivisione,
e l'appetito fa scorrere nuova linfa nelle cose.
(Serge Joncour)

Menù Degustazione

Lasciatevi accompagnare
dal nostro Menù Degustazione
Scegliere tra le portate qui accanto:

Un Antipasto
Un primo o anche Tris di primi
Un secondo
Un dolce
Pane di nostra produzione e coperto

A persona (non divisibile con altri): *Euro 36,00*
Bimbi fino ad anni 10: *Euro 18,00*

Per una vostra tutela, le pietanze senza glutine sono servite con piatto e tovagliolo dedicato.

È possibile replicare il Menù Degustazione anche senza glutine con piccole varianti: A persona: *Euro 41,00*
Bimbi fino ad anni 10: *Euro 20,50*

Alla CARTA Menù

Antipasti:

Piccole crescentine con salame e Prosciutto crudo San Daniele IGP, Tortino di cavolfiori con fonduta di Parmigiano allo zafferano e sesamo nero, Assaggio di marmellata di cipolla di Medicina in agrodolce e spuma di squacquerone.	*Euro*	*11,00*
Nuvola di cavolfiori con fonduta di Parmigiano allo zafferano e sesamo nero.	*Euro*	*7,50*

La Pasta fatta in casa:

Lasagna con broccoli e salsiccia.	*Euro*	*14,00*
Ravioli ripieni di cacio e pepe con carciofi alla menta.	*Euro*	*14,00*
Casereccia con ragù di agnello al profumo di alloro e scorza d'arancia.	*Euro*	*11,00*

I Secondi e contorni:

Guanciotto di maiale brasato con Patate al profumo di rosmarino.	*Euro*	*18,00*
Arrosto di vitello con salsa di cipolla e vino rosso con Finocchi gratinati con pane profumato al limone.	*Euro*	*18,00*
Sagra della tigella e della crescentina, accompagnate da Prosciutto crudo San Daniele DOP, Salame, Mortadella IGP, marmellata in agrodolce di cipolle, squacquerone di capra e toccio del Murello.	*Euro*	*17,50*

Contorni di stagione:

Patate arrosto del Murello al profumo di rosmarino.	*Euro*	*4,50*
Finocchi gratinati con pane profumato al limone.	*Euro*	*4,50*

Golosità:

Salame di cioccolato con spuma di Nocino.	*Euro*	*6,00*
Semifreddo agli amaretti con cioccolato fondente e pavesini all'Alchermes.	*Euro*	*6,00*
Panna cotta con lamponi e chicchi di melograno.	*Euro*	*6,00*
Pane fatto in casa e coperto.	*Euro*	*2,00*

Senza Glutine *Primi e dolci + Euro 2,00*

Pane fatto in casa e coperto Euro 3,00

**Alcuni prodotti possono essere surgelati*