

BERSANA

Menù primavera-estate

Il nostro agriturismo nasce allo scopo di valorizzare i prodotti che coltiviamo e far assaporare ai nostri ospiti solo il meglio della nostra terra. Seguiamo i ritmi lenti della natura, per questo il nostro menù è a impostazione fissa, ideato in base alla stagionalità dei nostri prodotti.

Bersana è oltre la tavola

La ristorazione è solo parte di ciò che facciamo: visitando il nostro agriturismo, potrete prendere piena visione dell'ambiente in cui lavoriamo e toccare con mano le nostre produzioni biologiche.

Antipasto

Farro al radicchio rosso e taleggio

Bruschette della casa con il nostro pane biologico con lievito madre

Primo

Un primo a scelta* tra:

- Tortelloni Vecchia Modena (panna, pancetta, scaglie di grana e aceto balsamico), zucchine limone e menta, burro e salvia, al ragù
- Nostra pasta di Senatore Cappelli con sugo Primavera (pomodoro, cipollotti, pomodorini e frutti di capperi), asparagi e prosciutto cotto, melanzane e peperoni, speck e zucchine, salsiccia e carciofi, al ragù

* È possibile scegliere anche due sughi differenti, ma su un'unica tipologia di primo.

Secondo

Gnocco e crescentine con affettati misti, lardo e parmigiano, formaggi misti, ricotta e marmellate

Verdure in pinzimonio

Dolci

Dolce della casa, caffè, amari; anguria e melone durante i mesi estivi

Bevande

Acqua, Lambrusco, Pignoletto (altri vini a scelta esclusi dal prezzo)

€ 35 a persona, € 20 a bambino (3-12 anni)

Scegliendo il bis di primi: € 37 a persona, invariato per i bambini

Proposta vegetariana disponibile su richiesta

Comunicaci eventuali allergie o intolleranze alimentari al momento della prenotazione

Puoi prenotare telefonando o inviando un messaggio a Sonia: **+39 327 9264915**

Seguici su Facebook: @BersanaAziendaAgricola e Instagram: @bersana_azienda_agricola

Bersana Azienda Agricola di laccheri Riccardo, via Fogliano 161 Maranello (MO)
www.bersana.it - info@bersana.it