

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

Antipasti della casa di stagione

Primo

Un primo a scelta* tra:

- Tortelloni Vecchia Modena (panna, pancetta, scaglie di grana e aceto balsamico), zucchine menta e zest di limone, burro e salvia, al ragù
- Nostra pasta trafileta al bronzo con sugo "del Fattore" (melanzane, prosciutto cotto e mozzarella), sugo Primavera (pomodoro, cipollotti, pomodorini e frutti di capperi), carciofi e pancetta affumicata, al ragù. IN ESTATE: pesto alla genovese

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

Secondo

Gnocco e crescentine con affettati misti, lardo e parmigiano, tagliere di formaggi misti locali e d'alpeggio, ricotta e marmellate

Verdure in pinzimonio

Dolci e bevande

Dolce della casa, acqua naturale e frizzante, caffè

Vini e amari esclusi dal prezzo

€ 35 a persona, € 20 a bambino (3-12 anni), € 5 a bambino (<3 anni)

Scegliendo il bis di primi: € 38 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: 327 9264915

Seguici su Facebook: @BersanaAziendaAgricola e Instagram: @bersana_azienda_agricola

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