

MENU' DI OTTOBRE

ANTIPASTI

- *Uovo croccante con crema di cavolfiore arrostito, spuma di patate e semi di girasole* ^{1, 3, 7} **9€**
- *Petto di tachinella cotta a bassa temperatura con insalata di radicchio e zucca al timo* **9€**
- *Antipasto segreto con affettati artigianali, formaggi, le nostre verdure in agrodolce e focaccia calda al rosmarino* ^{1, 7, 12} **9€**

PRIMI PIATTI

- *Gnocchi di zucca con burro chiarificato e ricotta affumicata* ^{1, 3, 7} **11€**
- *Tagliatelle con ragù di corte (coniglio, anatra, faraona) e salvia croccante* ¹ **12€**
- *Crema di zucca con robiola, semi di zucca soffiati e crostini di pane* ¹ **9€**

SECONDI

- *Guancetta di maialino con crema di patate agli aromi e finocchi al burro* ^{6, 7} **14€**
- *Humus di ceci con frittelle di verdure e i nostri ortaggi crudi e marinati* ^{11, 12} **11€**
- *Medaglione di faraona e coniglio al forno con olive taggiasche, patate e zucca al forno* ^{6, 3, 7} **16€**
- *Piatto di verdure dell'orto (secondo disponibilità stagionale)* **4 - 6€**

MENU' BAMBINI *fino ai 10 anni* **17€**

- *Pasta al ragù*
- *Polpette di carne e patate al forno*

Coperto: 2,00€

Allergeni:

1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa, 13 lupini, 14 molluschi



ORTAGGIO DEL MESE - LA ZUCCA -

In Veneto, la zucca è molto più di un ortaggio autunnale: è memoria di cucina contadina, di focolari accesi e piatti semplici.

In questo menù la proponiamo in due versioni che parlano la lingua dell'autunno: una crema vellutata, calda e profumata, e i classici gnocchi di zucca, fatti a mano, come si faceva una volta. Un piccolo omaggio alla terra e alla stagione.

MENU' DEGUSTAZIONE (disponibile solo per l'intero tavolo)

Entrée
di benvenuto dall'orto

Antipasto
Petto di tachinella cotta a bassa temperatura con insalata di radicchio e zucca al timo

Bis di primi
Risotto di zucca alle due consistenze con semi di zucca tostati ⁷
Tagliatelle con ragù di corte (coniglio, anatra, faraona) e salvia croccante

Secondo
Guancetta di maialino con crema di patate agli aromi e finocchi al burro

34€
Incluso coperto
Esclusi dolci e bevande

I prodotti che degustate qui al Giardino Segreto sono di nostra produzione, abbinati a prodotti di aziende agricole da noi selezionate



Giardino Segreto Agriturismo
info@giardinosegretoagriturismo.com
 Tel.: 333 80 40 616