

## MENU' DI GIUGNO

### ANTIPASTO *piatto unico con:*

11€

Bavarese ai piselli, insalatina croccante con feta e semini oleosi, affettato della casa, bignè farcito con mousse di formaggi alle erbe <sup>1,3,4,7,9,10,11</sup>

### PRIMI *a scelta tra:*

12€

- Risi & Bisi <sup>5,9</sup>
- Gnocchetti di patate con il nostro ragù di corte <sup>1,3,5,7,9,12</sup>
- Insalata di cereali misti con verdure <sup>1,5,9</sup>

### SECONDI *a scelta tra*

13€

- Carpaccio tiepido di lonza in crosta di sale con sugo di piselli novelli <sup>5,7</sup>
- Tagliata di pollo alla mediterranea, cotta a bassa temperatura <sup>5</sup>
- Primo sale croccante con panatura alla milanese <sup>1,3,7</sup>

*Tutti i secondi sono serviti con patate al forno e un mix di piselli e carotine glassati*

*Coperto 1,00€*

### MENU' COMPLETO

32€

*Dolci e bevande escluse*

### MENU' BAMBINI *fino ai 10 anni*

17€

- Pasta fresca al ragù <sup>1,3,5,9,12</sup>
- Polpettina di carne e patate al forno <sup>1,3,5,7,9</sup>

#### RICETTA DEL MESE

##### - RISI & BISI -

Risi & Bisi è un piatto simbolico della cucina veneta. Servito al Doge di Venezia, tradizionalmente il 25 Aprile, questo piatto è un perfetto equilibrio tra risotto ed una minestra densa. Nato per unire la sua cremosità e gli ingredienti freschi di stagione.

##### INGREDIENTI

320g riso Vialone Nano, 600g piselli, 50g cipolla, burro, 1lt brodo vegetale, prezzemolo tritato, grana padano DOP, olio extravergine di oliva, sale, pepe

##### PREPARAZIONE

Sgranate i piselli e preparate un brodo vegetale aggiungendo anche i baccelli dei piselli, così renderanno il brodo ancora più saporito.

Pulite e affettate finemente la cipolla, versatela in una padella assieme a 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva e ad una noce di burro.

Aggiungete poi i piselli e del brodo, fate cuocere i piselli per circa 5 minuti, poi regolate di sale e pepe e versate il riso e il brodo.

A cottura quasi ultimata aggiungete il grana una noce di burro, mescolate bene e portate a cottura.

Se fosse ancora necessario aggiungete ancora brodo, i risi e bisi devono essere morbidi come una minestra

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

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



**Giardino Segreto Agriturismo**

Mail: [info@giardinosegretoagriturismo](mailto:info@giardinosegretoagriturismo)

Tel. 333 8040616