Agriturismo
CAMPAGNA
AMICA

MENÙ AGRITURISMO

DI CAMPAGNA AMICA

AGRITURISMO "LA FRATERNA"

Agriturismo
La Fraterna

promosso da terranostra agriturismo e ambiente

associato a COLDIRETTI

Agriturismo
CAMPAGNA AMICA

INTRODUZIONE

AGRITURISMO

Si fa presto a dire Agriturismo... ma pochi sono a conoscenza di cosa effettivamente rappresenta un'azienda agrituristica.
Agriturismo significa legame con l'attività agricola, infatti non esiste agriturismo se non c'è l'azienda agricola! La nostra forza consiste nella capacità di produrre qualità e genuinità, garantire accoglienza, ospitalità e trasparenza, con attenzione alla sostenibilità ambientale e ai valori storici e culturali.
Essere un Agriturismo di Campagna Amica significa far parte di Terranostra, l'associazione per l'agriturismo e per l'ambiente promossa da Coldiretti con l'obiettivo di sostenere e valorizzare il mondo rurale, oltre a promuovere i prodotti Campagna Amica, 100% agricoli e italiani.
L'ospitalità offerta dagli agriturismi di Terranostra consente di trovare punti di riferimento sul territorio in cui poter soggiornare, gustare specialità locali, divertirsi, praticare sport, conoscere nuove realtà, ma soprattutto riscoprire la centralità di un'agricoltura più che mai competitiva, innovativa, diversificata che trasmette storia, persone, tradizioni, genuinità e ambiente.
Per conoscere altri agriturismi del territorio italiano e di tutto il territorio italiano puoi consultare il sito www.campagnamica.it e se hai uno smartphone puoi scaricare l'App gratuita "farmers for you".

promosso da Terranostra agriturismo e ambiente | associato a COLDIRETTI

PRODUCIAMO

L'agriturismo "La Fraterna" nasce nell'aprile 1998. È sempre stato un agriturismo a conduzione famigliare, circondato da spazi agricoli e gli orti, dalle sue coltivazioni e dagli animali. Si trova tra il fiume e il mare, in una terra giovane e che ha molto da dire. Tutti sono in grado di dare o fare da mangiare, ma "il mangiare bene" è il nostro obiettivo primario e farlo seguendo le stagioni, i tempi della natura e dell'agricoltura lasciando spazio a profumi diversi ogni volta che si apre la porta d'entrata. Il nome "La Fraterna" è stato scelto perché la storia del territorio ci tramanda che questa zona fu sede per molto tempo di una confraternita di frati e, sempre nel passato, si era insediata una azienda agricola denominata "Fraterna" che era la più grande dell'isola della Donzella. Fondamentali in cucina sono il rispetto della stagionalità e il rispetto delle ricette della tradizione. Ci caratterizziamo per la volontà di portare a tavola una filiera corta del maggior numero di ingredienti trasformati poi dalle sapienti mani della Pinuccia.



Gli animali sono allevati allo stato semi-brado e alimentati con prodotti che arrivano dalla nostra terra (mais, soia, crusca). L'allevamento è visibile e visitabile e vede: galline, capponi, maiali, anatre e manze. Con gli animali si producono gli insaccati, gli affettati, i sughi e i vari tagli di carne, infine anche le uova. Nella nostra terra crescono i cereali, le verdure di stagione che usiamo come piatti e ingrediente per i trasformati. Il nostro territorio offre tanti prodotti e tanta qualità, per questo non cerchiamo di acquistare le nostre materie prime a livello industriale ma da altri produttori che la pensano come noi, in modo che tutto arrivi dalla terra e arrivi subito alla tavola, coscienti della provenienza e dei controlli fatti in precedenza.

I NOSTRI

FORNITORI AGRICOLI

Per la tracciabilità e la conoscenza della provenienza dei nostri prodotti che riteniamo una cosa importante, ecco la lista dei fornitori agricoli e anche quelli non.

FORNITORE PRIMARIO
Società Agricola Girello Alice e Mauro s.s.
via Mentone, n. 13 Porto Tolle
Fornisce buona parte delle materie prime e dei prodotti trasformati.
- carne (capponi, anatre, suini, galline) utilizzati anche per fare insaccati e per le uova;
- verdura del nostro orto, utilizzata anche per trasformati come la passata di pomodoro e la conserva e i sottaceti sottolio;
- frutta del nostro frutteto, utilizzata anche per le marmellate;
- farine utilizzate anche per la pasta fatta in casa.

FORNITORI CIRCUITO "CAMPAGNA AMICA"
Az. Agr. Nardini Claudio per i formaggi freschi e stagionati.

ALTRI FORNITORI AGRICOLI
Az. vitivinicola Miotto Lodovico di Salgareda (TV) per vini vari (Cabernet Franc, Malbec, Prosecco Cuvée);
Olificio Piccoli produttori Soc. Coop. Agr. di Castelletto Brenzone (Vr) per l'olio extra vergine di oliva;
Consorzio di tutela del Riso del Delta del Po IGP, Taglio di Po (RO) per riso IGP.
Molino Argenton Pierluigi, che con il proprio mulino a pietra macina i nostri grani e ci restituisce le farine da pasta.

ALTRI FORNITORI NON AGRICOLI
Mercato libero per altri ingredienti (sale, pepe, caffè, liquori, amari, grappe, latte, acqua).

MENÙ

Menù "dla Pinuccia"

il nostro menù tradizionale, che ci ha fatti conoscere e apprezzare in questi anni.
Lo troverai nelle prossime pagine suddiviso tra antipasti, primi piatti, secondi piatti, dolci e bevande.

Agriturismo La Fraterna

Menù Degustazione “Campagna Amica”

Regala ai tuoi sensi il piacere di risentire i profumi dei piatti fatti in casa anche al ristorante, nei sapori di una volta,
nei gusti della terra e dei prodotti tipici,
il calore delle tradizioni.
Il territorio arriva direttamente a tavola attraverso questo menù a “chilometro-zero”.

CAMPAGNA AMICA

Rovigo

MENÙ DEGUSTAZIONE

Menù Degustazione Campagna Amica

(1) (3) (5) (7) (8) (9)

(consigliato nel periodo invernale)

Antipasti:

Affettati di produzione propria e
Polenta morbida farcita con fagioli e salsiccia

Primi piatti, *(uno a scelta)*

Tagliatelle al ragù di carne (1) (3) (7) (8)
Bigoli al sugo di anatra (1) (3) (7) (8)

Secondi piatti,

a seconda della disponibilità stagionale, uno a scelta tra:

Cappone al forno o in umido (*a seconda di quanto preparato)* (9)

Stinco di maiale (9)

Braciola regina

Salame arrosto
Cotechino

Contorni:

Verdura cotta o cruda di stagione.

Dolci della settimana,

fatti in casa, a seconda della disponibilità stagionale:

Fugassa pasqualina (1) (3) (7)
Biscotti con pinoli (1) (3) (7) (8)
Tiramisù (1) (3) (7)

Bevande escluse

€ 36,00

La legenda degli allergeni è nell'ultima pagina.
Per ogni dubbio chiedere al personale di sala.

ANTIPASTI

Gli antipasti del menù “dla Pinuccia”

(1) (3) (7)

I nostri antipasti sono creati con ingredienti dell'orto e dell'allevamento propri dell'agriturismo a seconda della disponibilità stagionale. Per ogni dubbio o per modifiche si chieda al personale di sala

.

Antipasto “LA FRATERNA”

Tagliere al centro tavola di portata che comprende:

Affettati di produzione propria,

Stuzzichini caldi e freddi della casa, **(1) (3) (7)**

Formaggi del Delta con confettura fatta in casa, **(7)**

Polenta morbida farcita fagioli e salsiccia **(7) (9)**

Verdure dell'orto sottolio.

€ 11,00 a persona (minimo 2 persone)

Antipasto del Contadino

Un piatto a persona che comprende:

Affettati di produzione propria,

Polenta morbida farcita con fagioli e salsiccia, **(7) (9)**

Verdure dell’orto sottolio.

€ 8,00 a persona

PRIMI

I primi piatti del menù “dla Pinuccia”

(1) (3) (7) (9)

I nostri primi piatti sono creati con la pasta all'uovo fatta in casa, con ingredienti dell'orto e dell'allevamento propri dell'agriturismo a seconda della disponibilità stagionale. Per ogni dubbio o per modifiche si chieda al personale di sala.

Tagliatelle al ragù di carne **(1) (3) (7) (9)** 

Bigoli al sugo d'anatra **(1) (3) (7)** (9) 

Gnocchetti al ragù di carne **(1) (3) (7) (9)** 

Primo piatto di stagione - chiedere alla cucina la proposta **(1) (3) (7)**

€ 10,00 a persona

La legenda degli allergeni è nell’ultima pagina.
Per ogni dubbio chiedere al personale di sala.

SECONDI

I secondi piatti del menù “dla Pinuccia”

I nostri secondi piatti sono creati con ingredienti dell'orto e dell'allevamento propri dell'agriturismo a seconda della disponibilità stagionale. Per ogni dubbio o per modifiche si chieda al personale di sala.

Cappone al forno o in umido (a seconda di quanto preparato) **(9)** 

€ 15,00 a persona

Stinco di maiale al forno (per 2 persone) **(9)** 

€ 14,00 a persona

Grigliata mista di maiale  (che comprende costine, pancetta e salsiccia)

€ 14,00 a persona

Costata di manzo ai ferri 

€ 5,00 l'etto

Filetto di Scottona (porzione da 200 g)

€ 18,00

Contorni

Verdura cruda o cotta di stagione

€ 3,00 a persona

La legenda degli allergeni è nell’ultima pagina.
Per ogni dubbio chiedere al personale di sala.

DOLCI

I dolci del menù “dla Pinuccia”

(1) (3) (5) (7) (8)

I dolci sono proposti diversi ogni settimana; sono fatti in casa, a seconda della disponibilità stagionale degli ingredienti.

Fugassa pasqualina (1) (3) (7)

Torta meassa (1) (3) (7) (8)

Biscotti con pinoli (1) (8)

Tiramisù (1) (3) (7)

Salame al cioccolato (1) (3)

Rotolo Pan di Spagna, mascarpone (1) (3) (7)

Cheesecake ai frutti di bosco (1) (3) (7)

€ 4,00 l'uno

La legenda degli allergeni è nell’ultima pagina.
Per ogni dubbio chiedere al personale di sala.

COPERTO € 3.00

COLAZIONI

Le nostre colazioni seguono, come tutte le nostre ricette, la stagionalità e nascono dalle proposte della nostra terra.

(1) (3) (7) (8)

Crostate con marmellata del nostro frutteto (1) (3) (7)

Torte fatte in casa (1) (3) (7)

Biscotti fatti in casa (1) (3) (7) (8)

Miele del Delta del Po

Uova delle nostre galline per frittate e omelette (3)

La **legenda degli allergeni è nell'ultima pagina.**
Per ogni dubbio chiedere al personale di sala.

SPUNTINI

X

CARTA DEI VINI

I vini proposti dall'agriturismo sono i seguenti: **(12)**

Vino sfuso **Malbec** (az. Miotto Treviso) **(12)**

0,75 cl	€ 5,00
0,50 cl	€ 4,00
0,25 cl	€ 3,00

Vino **Bonarda**

In bottiglia 0,70 cl	€ 7,00
0,50 cl	€ 5,00
0,25 cl	€ 4,00

Pinot Grigio DOC delle Venezie- Passi di luce
(cantina MOSOLE) **(12)**
In bottiglia € 9,00

Cabernet IGT Veneto orientale – Passi di luce
(cantina MOSOLE) **(12)**
In bottiglia € 9,00

Refosco DOC Venezia
(cantina MOSOLE) **(12)**
In bottiglia € 11.00

Prosecco Sonia & Emanuela vino bianco Spumante Extra Dry
(Az. Agr. Benotto, Treviso) **(12)**
In bottiglia € 10,00

Spumante dolce Fiori D'arancio
(cantina Colli Euganei) **(12)**
In bottiglia € 12.00

Birra di riso az. Agricola Moretto
Bottiglia da 0,50 cl € 6,00

CARTA DELLE BIRRE

X

Agriturismo
CAMPAGNA AMICA

ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

GLI ALIMENTI O I PIATTI PROPOSTI IN QUESTO AGRITURISMO POSSONO CONTENERE I SEGUENTI TIPI DI ALLERGENI O LORO TRACCE

1 | **GLUTINE**
Cereals containing wheat

2 | **CROSTACEI**
Crustaceans

3 | **UOVA**
Eggs

4 | **PESCE**
Fish

5 | **ARACHIDI**
Peanuts

6 | **SOIA**
Soya

7 | **LATTE**
Milk

8 | **FRUTTA A GUSCIO**
Nuts

9 | **SEDANO**
Celery

10 | **SENAPE**
Mustard

11 | **SEMI DI SESAMO**
Sesame

12 | **ANIDRIDE SOLFOROSA**
Sulphur Dioxide (Sulphites)

13 | **LUPINI**
Cereals containing wheat

14 | **MOLLUSCHI**
Molluscs

***PRODOTTO CONGELATO ALL'ORIGINE**

Non si può escludere la possibile contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro.

Reg. (UE) 1169/2011 - Relativo alla fornitura/somministrazione degli alimenti ai consumatori.

promosso da terranostra agriturismo e ambiente | associato a COLDIRETTI