

Menù

DELL'AGRITURISMO

Antipasti

Gran Sadira 14

Selezione di salumi artigianali e formaggi freschi locali di capra e vaccino

Trota salmonata candita 12

Con insalata di finocchi, arance a vivo e gocce di yogurt

Bistecca di Melanzana 10

Grigliata e glassata al miele, miso e origano con creme di barbabietola, piselli e carote e tartare di pomodoro

Uovo 61° 12

Cotto a bassa temperatura, servito con spuma di asparagi e disco di pane croccante

Primi piatti

Gnocchi alle erbe Sadira 14

Con gelèe dei nostri formaggi e cialda croccante di riso soffiato

Unico al pomodoro 16

Risotto Carnaroli con datterini confit, salsa e polvere di pomodoro

Agnolotto del norcino 18

Al ragù di maiale con zest di limone e timo limone servito con cialde di Parmigiano e germogli

Spaghetto alla bieta 16

Con clorofilla di bieta, bottarga d'uovo "arcobaleno" e bieta croccante

Secondi piatti

Sella di coniglio 22

Cotta a bassa temperatura, ripiena di spinaci e farcia del norcino con patate al burro e rosmarino

Terrina di verdure 18

Servita con spuma di besciamella e il nostro ketchup Sadira

Filetto di pollo 22

Cotto a bassa temperatura su specchio di fondo bruno e pak choi marinato all'orientale e flambato

Carpaccio di magatello 20

Cotto a bassa temperatura ai mirtilli, con riduzione di whisky torbato, nocciole croccanti e cristalli di mirtillo

Dolci

Crostatina del giorno 10

Con confettura della casa e meringa croccante

Cremoso al caffè 8

Con nocciola salata

Carote baby sciropate 10

Con terra al cacao e gelato fior di latte

SADIRA

BENESSERE A KM ZERO



Menù

DELL'AGRITURISMO
PER BAMBINI



Pasta

al pomodoro, in bianco oppure
con ragù del norcino

Pollo

con patate arrosto

oppure

Prosciutto cotto

con patate arrosto



Gelato

fior di latte, nocciola
oppure pistacchio

22€

SADIRA

BENESSERE A KM ZERO

