



AGRITURISMO SCHIAFFONATI

Locanda la Fornace

Dove il passato incontra il presente e i sapori della tradizione

Menù Ottobre

IL NOSTRO BENVENUTO

Vellutata Autunnale del contadino

Purè soffice di sedano rapa e patate con funghi porcini

IL GRAN PIATTO DELLA LOCANDA

Maritozzo autunnale

Maritozzo alla zucca con crema di ricotta, broccoli e alici

Croccante dorato

pane arrostito con ricotta di zucca e mandorle

Crostone profumato

crostone con cavoletti bruxelles e nocciole

Vellutata ai gherigli

vellutata di zucca e noci

SECONDO DI CARNE

Iscia della rocca

carne di manzo con verdure in letto di radicchio

I TAGLIERI DELLA NOSTRA CANTINA

Tagliere la Fornace

Selezione di salumi della casa stagionati nella nostra cantina, accompagnati dalla giardiniera croccante di nostra produzione

Gran Tagliere dei 6 Formaggi

Un percorso di 6 degustazioni casearie abbinate alle nostre marmellate artigianali



ACCOMPAGNAMENTI & CONTORNI RUSTICI

Fresco d'ottobre

cavolfiore marinato con arancia e mela

Mousse di Melanzane alle Erbe

Insalatina croccante della vendemmia

Finocchi freschi con olive taggiasche

I DOLCI DELLA CASA

Le nostre creazioni artigianali per chiudere in bellezza

€ 27,00 a persona - secondo con tagliere

€ 30,00 a persona - secondo di carne

Bevande escluse

