

AGRITURISMO SCHIAFFONATI

Locanda la Fornace

Pranzo di Ferragosto

Dove il passato incontra il presente e i sapori della tradizione

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

Taleggio, Cacio del Po, Pecorino, Caciotta di vacca, Caprino stagionato e Grana Padano stagionato, abbinati a confettura di pesca e zenzero, prugna e cannella e composta di cipolle

SFIZI DELLA CUCINA

Tortino Dorato dell'Orto

Sfogliatina soffice alle verdure di stagione al burro Ghee

Frittatina Arcobaleno

Soffice frittata contadina ai tre colori con verdure del nostro orto

Fichi al miele di grano saraceno

I PIATTI CALDI DELLA TRADIZIONE

Crespella Cremosetta al Taleggio

Crêpe farcita con Taleggio fuso e verdure marinate, servita con cipolle al vino rosso

Pasticcio di Melanzane della Locanda

Melanzane grigliate ripassate al forno con cuore fondente di provola

I CONTORNI RUSTICI & SAPORITI

Verdure Marinate dell'Orto

Selezione di verdure fresche di stagione marinate alle erbe

Purea di Melanzane Grigliate alle Erbe

Purea profumata di melanzane alla piastra, aglio dolce ed erbe aromatiche dell'orto

Cappuccio Stufato in Agrodolce

Cavolo cappuccio stufato lentamente con delicata nota agrodolce

Peperoni alla Siciliana

Peperoni dolci al profumo di origano e limone

I DOLCI

I Dolci della Casa

Le nostre creazioni artigianali per chiudere in bellezza

€ 39,00 a persona

€ 18.00 bambini fino 12 anni

Bevande escluse

Vi aspettiamo per condividere insieme una giornata speciale!