

Fattoria Bioecologica Altaura e Monte Ceva

“Il Filo d’Erba”

Sede di Altaura, Via Correr, 25

35040 Casale di Scodosia, Padova

Sede di Ca’ Vecchia, Via Catajo, 68

3504 1 Battaglia Terme , Padova

Cell. 3472500714-e-mail:dfmaria@libero.it-fax 049661201

www.scuolafattoria.it

Le nostre proposte

Accoglienza e benvenuto

Salumi della fattoria e formaggio con miele di castagno – acacia, scelta di confetture di pere cotogne, mele cotogne, amarene, pesche selvatiche della fattoria del Monte Ceva (senza zucchero e solo con nostro miele di acacia), prugne, uva, more di rovo, more rosse bianche e rosa di gelso, sambuco, savor, gelatina di tarassaco, noci miele e sciroppo di fichi.

€ 4,00

Mesticanza di erbe selvatiche raccolte nei nostri campi: piattello, rosolaccio, spinacio selvatico, valeriana, tarassaco, strangolaochi, malva ...

€ 7,00

Mortandella

€ 5,00

Polpettine di pecora al timo

€ 6,00

Crostini con burro agli aromi, salsa di portulaca e salsa di tarassaco.

€ 6,00



Le verdure sono coltivate nel nostro orto e gli animali sono nati e allevati in fattoria. Tutti i prodotti, vegetali ed animali che concorrono a formare questo Menù, sono biologici, anche quelli che non produciamo direttamente, (vino, caffè etc) e per la maggior parte di provenienza dell’Az. Agricola Altaura e Monte Ceva o di altre” fattorie Biologiche”

Fattoria Bioecologica Altaura e Monte Ceva

“Il Filo d’Erba”

Sede di Altaura, Via Correr, 25

35040 Casale di Scodosia, Padova

Sede di Ca’ Vecchia, Via Catajo, 68

3504 1 Battaglia Terme , Padova

Cell. 3472500714-e-mail:dfmaria@libero.it-fax 049661201

www.scuolafattoria.it

Primi

<i>Risotto alla borragine o al silene</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Risotto al tastasale</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Risotto con zucchine e mentuccia</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Pasticcio di verdure con crespelle</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Pasticcio di ragù con crespelle</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Spaghetti aglio, olio e alloro</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Vellutata di patate con aglio orsino</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Tagliatelle fatte in casa al ragù d’anatra</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Zuppa di sedano</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Manai</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Primo e Primo Bis</i>	<i>€ 12,00</i>



Le verdure sono coltivate nel nostro orto e gli animali sono nati e allevati in fattoria. Tutti i prodotti, vegetali ed animali che concorrono a formare questo Menù, sono biologici, anche quelli che non produciamo direttamente, (vino, caffè etc) e per la maggior parte di provenienza dell’Az. Agricola Altaura e Monte Ceva o di altre” fattorie Biologiche”

Fattoria Bioecologica Altaura e Monte Ceva

“Il Filo d’Erba”

Sede di Altaura, Via Correr, 25

35040 Casale di Scodosia, Padova

Sede di Ca’ Vecchia, Via Catajo, 68

3504 1 Battaglia Terme , Padova

Cell. 3472500714-e-mail:dfmaria@libero.it-fax 049661201

www.scuolafattoria.it

Secondi

<i>Salumi della fattoria e formaggio con miele di castagno – acacia, scelta di confetture di pere cotogne, mele cotogne, amarene, pesche selvatiche della fattoria del Monte Ceva (senza zucchero e solo con nostro miele di acacia), prugne, uva, more di rovo, more rosse bianche e rosa di gelso, sambuco, savor, gelatina di tarassaco, noci miele e sciroppo di fichi.</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Cotechino con purè di patate</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Frittata con erbe selvatiche</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Coniglio alle erbe</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Capretto al forno alle erbe selvatiche marinato nel Valpolicella</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Bollito misto con pearà, salsa verde e cren</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Vitello o maialino cotti nel forno a legna</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Cappone lessato con salse tradizionali</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>Faraona “imbriagona”</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Faraona di fattoria al forno con rosmarino</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>Pollo di fattoria al forno con rosmarino</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Secondo Bis</i>	<i>Metà Prezzo</i>

Contorni

<i>Focaccia con porri e formaggio</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Polpettine di zucchine alla mentucina</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Purea di fave con cicoriotta bollita, rondella di cipolla e limone</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Purea di lenticchie con cipolla fresca, rondella di cipolla, limone e maggiorana</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Cappucci bianchi e rossi con uova sode e finocchietto selvatico</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Cardi al latte</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Foglie di colza in tegame (raccolta nei nostri campi)</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Rosolacci in tegame, (papavero raccolto nei nostri campi)</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Focaccia di ortiche</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Misto di erbe cotte al tegame con lardo</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Patate al forno con rosmarino</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Polpettine di zucchine con la mwenta</i>	<i>€ 4,00</i>

Pane fresco fatto in casa con farina biologica di nostra produzione.

Le verdure sono coltivate nel nostro orto e gli animali sono nati e allevati in fattoria. Tutti i prodotti, vegetali ed animali che concorrono a formare questo Menù, sono biologici, anche quelli che non produciamo direttamente, (vino, caffè etc) e per la maggior parte di provenienza dell’Az. Agricola Altaura e Monte Ceva o di altre” fattorie Biologiche”

Fattoria Bioecologica Altaura e Monte Ceva

“Il Filo d’Erba”

Sede di Altaura, Via Correr, 25

35040 Casale di Scodosia, Padova

Sede di Ca’ Vecchia, Via Catajo, 68

3504 1 Battaglia Terme , Padova

Cell. 3472500714-e-mail:dfmaria@libero.it-fax 049661201

www.scuolafattoria.it

Dolci

<i>Coriandolo glassato</i>	<i>€ 1,00</i>
<i>Crostate con le nostre confetture: pere cotogne, mele cotogne, amarene, pesche selvatiche della fattoria del Monte Ceva (senza zucchero e solo con nostro miele di acacia), prugne, uva, more di rovo, more rosse bianche e rosa di gelso, sambuco, savor, gelatina di tarassaco, noci miele e sciropo di fichi.</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Torta con frutta fresca di stagione della fattoria</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Torta alle nocciole della fattoria con confettura tiepida di uva</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Budino di latte con gelatine</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Panna cotta con gelatine di caffè, melograno, tarassaco</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Montebianco di castagne con miele di castagne</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Mele al forno con ripieno di confettura di pesche</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Crema di nocciole della fattoria</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Cachi, noci e liquore di mandarino</i>	<i>€ 5,00</i>

Moka Caffè biologico, equo e solidale *€ 1,20*

Bibite

<i>Acque aromatizzate alla menta, lavanda, melissa, erba cedrina, camomilla</i>	<i>€ 1,00</i>
<i>Tisane di camomilla, tiglio, erba cedrina, menta.</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Bibita a base di nostri sciroppi di sambuco, amarena, fichi (ideale per la tosse)</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Succo fresco di Melograno</i>	<i>€ 3,00</i>

Vino

<i>Rosso biologico della casa</i>	<i>€ ,00</i>
<i>Cabernet Franc “Arioso” 2004 biologico, Az. Agricola Icaro</i>	<i>€ ,00</i>
<i>Valpolicella “La corte del pozzo” 2004 biologico, Az. Agricola Gino Fasoli</i>	<i>€ ,00</i>

Grappe

<i>Grappe aromatizzate della fattoria alle barbe di mais, prugnolo selvatico, rosa canina, miele e fichi, more di rovo, melissa, sambuco.</i>	<i>€ 3,00</i>
---	---------------

Le verdure sono coltivate nel nostro orto e gli animali sono nati e allevati in fattoria. Tutti i prodotti, vegetali ed animali che concorrono a formare questo Menù, sono biologici, anche quelli che non produciamo direttamente, (vino, caffè etc) e per la maggior parte di provenienza dell’Az. Agricola Altaura e Monte Ceva o di altre” fattorie Biologiche”