



COLDIRETTI

REGIONE



Mezza Pensione

MENÙ

**CONTADINO
DEGLI AGRITURISMI**

AGRITURISMO VILLA SANTA CATERINA
Via Carigialto, snc – Montalto Uffugo (Cs)

WWW.CAMPAGNAMICA.IT

"Cose buone, persone buone"



Il nostro Menu Mezza Pensione

Il Menu in Mezza Pensione comprende:

A scelta 2 sulle quattro portate principali (Antipasto, Primo, Secondo con contorno, Insalatone) + Frutta (o Dolce) + ½ minerale + 1 bibita oppure un calice di vino.

Il costo è di **€25,00** a Persona.

Gli Antipasti

Sfizi dello Chef (*8 tipologie di caldi*)

Caprese (*pomodoro e mozzarella*)

Contadino (*Salumi, formaggi, ricottina, sott'oli, verdure grigliate, Bruschetta*)

Parmigiana di Melanzane e Sopressata

Millefoglie di zucchine marinate, pomodorini e mozzarella

I Primi

Fusilli alla Cosentina (*Ragoût di salsiccia*)

Tagliolini con crema di ricotta e pesto di basilico

Paccheri in crema di melanzane, pomodorini e ricotta affumicata

Gnocchi Zucchine e Pancetta

Paccheri con crema di peperoni e salsiccia

Scialatielli con datterino giallo e pancetta croccante

Piatto del Giorno



Il nostro Menu

I Secondi

Straccetti di pollo al Balsamico

Costata di maiale ai ferri

Vitello alla Pizzaiola

Tagliata di pollo con rucola, grana e datterino giallo

Scaloppina di Vitello al Limone / Vino bianco / aceto balsamico

Hamburger di vitello alla piastra fatto in casa (180/200 gr)

Involtino di capocollo, cacio e pancetta

Piatto del giorno

Le Insalatone

Completa

(verde, radicchio, carote, tonno, mais, pomodoro, rucola, olive nere)

Sfiziosa

(verde, rucola, radicchio, primo sale, mele, noci)

Fantastica

(verde, pomodorini, rucola, primo sale)

Aromatica

(radicchio, cetriolo, formaggio semi-stagionato, rucola, crudo piastrato)

Rustica

(verde, mais, cetriolo, formaggio stagionato, pancetta stagionata alla piastra)

Contadina

(pomodoro, rucola, zucchine, cacio silano, cipolla)



Il nostro Menu

I Contorni

Verdure Saltate / Lesse / grigliate
Patate 'mbacchiuse con / senza cipolla
Patate al Forno / Patatine Fritte
Insalata verde / Mista / Cetrioli

Per Fine Pasto

Frutta di Stagione
Dolce della Casa
Gelato

Le Bevande

Acqua Min. Naturale/Ferrarelle	0,50 lt.	
Gassosa	0,20 lt.	
Caffè		
Calice di Vino (Rosso, Rosato, Bianco) <i>(vino di produzione aziendale)</i>		€ 3,50
Vini Imbottigliati Calabresi	0,75 lt.	chiedere
"Demetra" Cantine Nettare degli Dei <i>(Rosso)</i>	0,75 lt.	€ 12,50
"Poseidone" Cantine Nettare degli Dei <i>(Rosato)</i>	0,75 lt.	€ 12,00
"Hera" Cantine Nettare degli Dei <i>(Bianco)</i>	0,75 lt.	€ 12,00
Birra Agricola Myrësia "Flava" <i>(Bionda)</i>	0,33 lt.	€ 4,00
Birra Agricola Myrësia "Rubra" <i>(Rossa)</i>	0,33 lt.	€ 4,00
Acqua Min. Nat. /Gassata/Ferrarelle	1 lt.	€ 2,00
Gassosa	1 lt.	€ 2,00
Liquori Artigianali <i>(Calabresi)</i>		€ 2,00
Amari, Grappe <i>(Calabresi)</i>		€ 2,50
Grappa Barricata, Passito <i>(Calabrese)</i>		€ 3,50



REGIONE



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



GLUTINE
cereals containing wheat



CROSTACEI
crustaceans



UOVA
eggs



PESCE
fish



ARACHIDI
peanuts



SOIA
soya



LATTE
milk



FRUTTA A GUSCIO
nuts



SEDANO
celery



SENAPE
mustard



SEMI DI SESAMO
sesame



ANIDRIDE SOLFOROSA
sulphur dioxide



LUPINI
lupins



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.