



R I S T O R A N T E
A g r i t u r i s m o
T e n u t a U r b a n a

*L'agriturismo Tenuta Urbana propone un menù stagionale
che nasce dalla disponibilità naturale dei prodotti
e dalla creatività dello Chef.
La cucina seleziona la materia prima proveniente
dai campi biologici di Bio Fattoria Paradello
e da aziende agricole locali di fiducia.
Un'esperienza che fa riscoprire il piacere del cibo sano e buono,
in una cornice del tutto inedita!*

A N T I P A S T O

Il salume | 11

Guancia di manzo, salsa tonnata, giardiniera di rapanelli | 15

Tartare di coregone, gazpacho di piselli, aneto | 17

Uovo della bio fattoria, zucchina frita, tartufo nero | 17

P R I M O

Tagliatella, ragù di cortile, mostarda | 16

Cannellone di coniglio alla contadina, carota, olive, capperi | 17

Spaghetto, luccio, prezzemolo | 18

Mezze maniche, cacio e pepe, fiore di zucchina | 15

S E C O N D O

Pollo ruspante al forno, peperone, erbe aromatiche | 21

Il taglio del macellaio | 19

Pescato del lago, beurre blanc, ragù dell'orto | 21

Melanzana, saor di cipolla, basilico | 17

D O L C E

Crème brûlée, sambuco, kefir | 7

Pannacotta di capra, albicocca, zafferano | 8

Caffè, liquirizia, limone | 7

La boca l'è mai stràca se la sa mìa de aca | 9

*Le verdure sono state coltivate e raccolte nel nostro orto in base alla disponibilità giornaliera; anche l'uovo fresco è di produzione Bio Fattoria Paradello; le farine di grano provengono dai nostri terreni biologici e sono macinate a pietra; le restanti materie prime di qualità sono selezionate nella nostra rete di aziende agricole di fiducia, piccoli produttori locali che condividono i nostri valori.

Pesce sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.

*Alcuni ingredienti o prodotti possono essere stati sottoposti a un processo di congelamento.
Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili. Per ulteriori informazioni chiedere al personale di servizio.*