

Un'esperienza autentica...

in cui ogni giorno cerchiamo di dare il meglio
e produciamo vino, carne, pane, pasta, salse, frutta e verdure:

Mantecato morbido di Limousine su pane all'olio EVO abbrustolito 12^(2,6,14)
Weiches, cremiges „Limousine“-Rindfleisch auf geröstetem EVO-Ölbrot



Manzo marinato e leggermente affumicato con misticanza e olio all'aneto 14
Mariniertes und leicht geräuchertes Rindfleisch mit Gemischte Salat und Dillöl

Hummus di ceci con d'olio extravergine e paprika dolce, accompagnato da crostini 12^(2,11)
Kichererbsen-Hummus mit Olivenöl und süßem Paprika, begleitet mit Croutons



Sformato di Latteria bio semi-stagionato con emulsione di pomodoro e cipolla caramellata 14⁽⁶⁾
Halbgewürzter Bio-Käse-Flan mit Tomatenemulsion und karamellisierten Zwiebeln



Coniglio in porchetta con misticanza 14^(13 e 14)
Gefülltes Kaninchen mit Gemischte salat

Insalata mista 6
Gemischter Salat

Siamo agricoltori da quattro generazioni e da più di cento anni siamo su queste terre tra il Veneto e il Friuli, nel nord est d'Italia.

Inizialmente qui venivano coltivate le classiche colture agricole, oltre a poco vino e alcuni ortaggi e alberi da frutta che servivano al consumo diretto di chi ci lavorava. Negli anni 90 abbiamo iniziato a ristrutturare alcuni fabbricati agricoli per accogliere i nostri ospiti, finché nel 2007 abbiamo aperto l'Agriturismo, unendo l'ospitalità al food & wine.



Vellutata di carote, sedano e mela 12⁽¹⁰⁾
Cremige Suppe mit Karotten, Sellerie und Apfel mit Brotcroutons

Cestino di crespella con zucchine e menta dell'orto, con pinoli scottati 15^(5,14,2,6)
Zucchini-Crepes mit Minze und gerösteten Pinienkernen

Bigoli nostrani in salsa d'acciughe e cipolle 16^(2,4,14)
Hausgemacht Bigoli-(Nudelspezialität) in Sardellen-Zwiebel-Sauce

Gnocchi di patate al burro nocciola con sfilacci di manzo e crema di prezzemolo 15^(2,14,6)
Kartoffelgnocchi mit Rinderstreifen, Butter sauce und Petersiliencreme

Tagliolini all'uovo con salsa di pomodori arrostiti con basilico e origano 15^(2,14)
Hausgemacht Tagliolini mit gerostete Tomatensauce mit Basilikum und Oregano



Riso Venere con verdure dell'orto e code di gambero 15⁽⁵⁾
Venere-Reis mit Gartengemüse und Garnelenschwänzen



scelta vegana.



opzione senza glutine

Tutti i prodotti provengono dalla nostra azienda agricola e da aziende locali, del territorio

Manzo Limousine: Società Agricola Pasti, Eraclea
Olio Evo: Evo del Borgo, Colli Euganei
Riso: Azienda Agricola La Fagiana, Eraclea

Vini e Pasta fatta in casa: Azienda Agricola Fabio Pasti, Eraclea
Montasio e burro: Società cooperativa Agricola di Summaga di Portogruaro
Verdure: Azienda Agricola de Munari, Eraclea

Oltre ad offrire ospitalità in Agriturismo, infatti, produciamo e vendiamo diversi prodotti che provengono dalla nostra azienda agricola: vino, biscotti, marmellate, conserve, pasta e carne sia fresca che in conserva. Il nostro shop online é nato dalle tante richieste di chi ci conosce e trascorre le vacanze da noi, in modo da poter ordinare comodamente riassaporare da casa alcuni dei prodotti e dei vini già assaggiati da noi.

Strudel di pasta sfoglia con Latteria biodinamico e verdure grigliate 16 ^(2,6)
Blätterteigstrudel mit Bio-Käse und gegrilltem Gemüse

 Crocchè di ceci e spinaci 14 ⁽²⁾
Kichererbsen-Spinat-Kroketten

Polpettine gustose fritte di manzo Limousine 14 ^(6,14,2)
Frittierte Fleischbällchen vom Limousinen-Rind



Roastbeef di Limousine all'inglese con salsa alla senape
 e contorno di peperoni in agrodolce 18 ^(4,10,13)
Englisches Limousinen-Roastbeef mit Senfsauce und süß-saurer Paprika



Maialino croccante con riduzione di mela e patata schiacciata aromatizzata 18
Knuspriges Spanferkel mit Apfelreduktion und Stampfkartoffeln verfeinert mit Gartenkräutern



Tagliata di manzo "Limousine" con verdure grigliate 20
Rindsteak mit gegrillte Gemüse

Contorni del giorno, a porzione 6
Beilagen des Tages, pro Stück

Dolci del giorno 7
 Sgroppino 7

L'Azienda Fabio Pasti ha sempre considerato di fondamentale importanza la coltivazione della vite che oggi si estende su una superficie di oltre 5 ettari.
 Da qualche anno, una parte delle uve viene direttamente trasformata per ottenere vini aziendali che vanno ad arricchire la linea di produzione.
 I terreni ove è coltivata la vite sono quelli tipici del litorale, ricchi di minerali che conferiscono al vino un'originale sapidità e una simpatica leggerezza che li rende di facile bevibilità.

Coperto 2	Parolino (<i>Chardonnay igt</i>) frizzante bianco ⁽⁴⁾	16
	Disdoto (<i>Refosco igt</i>) rosso ⁽⁴⁾	15
	MeParBen (<i>Merlot igt</i>) rosso ⁽⁴⁾	15
	Grisolino (pinot grigio) ⁽⁴⁾	18
	Acqua Levico naturale o frizzante	3

Vini bianchi al calice ⁽⁴⁾ 4,5
 Vini rossi al calice ⁽⁴⁾ 4
 Bibite Plose in bottiglia 3,5

Elenco allergeni presenti nel menù

1 arachidi 2 cereali contenenti glutine 3 crostacei 4 diossido di zolfo e solfiti 5 frutta a guscio 6 latte o lattosio
 7 Lupino 8 molluschi 9 pesce 10 sedano 11 semi di sesamo 12 semi di soia 13 senape 14 uova