

Novembre 24

Agriturismo

L'agriturismo Corte Fabbri propone un menu con piatti della tradizione ma rivisitati da Paola, nostra madre e cuoca dell'agriturismo, aiutata da Gualtiero, nostro padre.

Utilizziamo prodotti freschi coltivati da noi o acquistati presso strutture agricole vicine selezionate da noi per garantirvi prodotti sempre freschi e a km. quasi 0

Vi proponiamo un menu degustazione a cui è possibile aggiungere la degustazione dei nostri vini, Riccardo e Marco vi consiglieranno l'abbinamento studiato per ogni portata

E' possibile ordinare anche dal menu alla carta, e prendere anche un calice singolo o direttamente le bottiglie.



Menu Degustazione

ANTIPASTO

Tagliere di Salumi Misti (1-3-7-8-12)
Coppa alla Bonarda e Salame di Varzi D.O.P. dell'Az. Agricola "San Pietro"
Pancetta del Salumificio "Flli.Daturi"
Salame Cotto dell'Az. Agricola "Codognelli"
accompagnati dalle "Streghe" al forno fatte con farina di
Grani antichi dell'Az. Agricola "Giorgio Bertelegni"
Crostino di Capra
Crostino di Pane di Segale con Formaggio di capra fresco
dell'Az. Agricola "I Grater", Noci e Miele Millefiori Corte Fabbri
Giardiniera
Giardiniera fatta con verdure Corte Fabbri e Az. Agricola "Prandelli Matteo"
Torta di zucca salata
Torta salata ripiena di Zucca e Grana Padano D.O.P.

PRIMO

Ravioli al Brasato di manzo (1-3-7-9-12)
Ravioli di pasta fresca fatta in casa con uova Corte Fabbri
ripieni di Brasato di Manzo dell'Az. Agricola "Codognelli"
al Vino Bonarda D.O.C. "Gianna" e Grana Padano D.O.P.

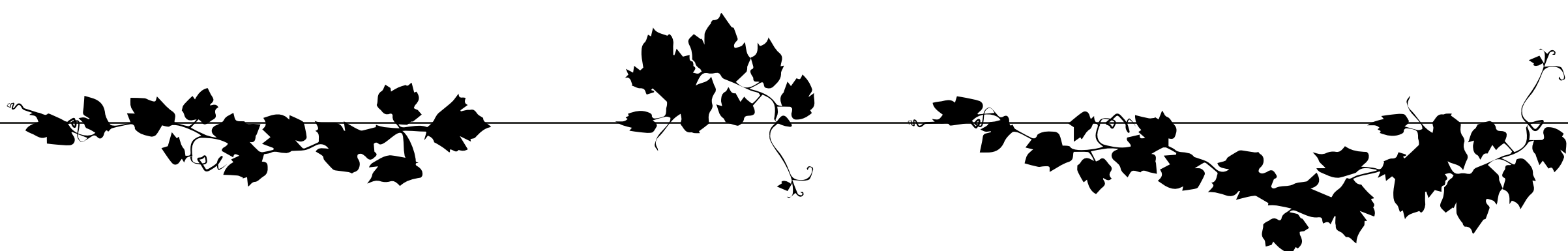
SECONDO

Verzata con puntine e salsicce di maiale (9-12)
Verze brasate con Vino Provincia di Pavia I.G.T. Pinot Nero vinificato
in bianco "Lilli", con puntine e salsicce di maiale del Salumificio "Flli. Daturi"

DOLCE

Torta "Cioccolato" (3-7-8)
Torta con Cioccolato Fondente e Farina di Mandorle
0
Cheesecake ai cachi (1-3-7)
Cheesecake cotta al forno con salsa ai cachi e Miele Millefiori Corte Fabbri

Acqua (1lt) Caffè e Coperto Incluso
32,00 €





Degustazione Vini

A ogni portata verrà servito
un calice di Vino in accompagnamento
abbinato dalle nostre etichette
4 calici di Vino (10 cl.)
10,00 €

E' possibile inoltre acquistare un calice singolo
o direttamente le bottiglie
Prezzi e formati a seguire

Menù Bambini

(dai 4 ai 9 anni)

Primo

Pasta corta condita a scelta con: olio o burro
con Grana Padano D.O.P., con Pomodoro

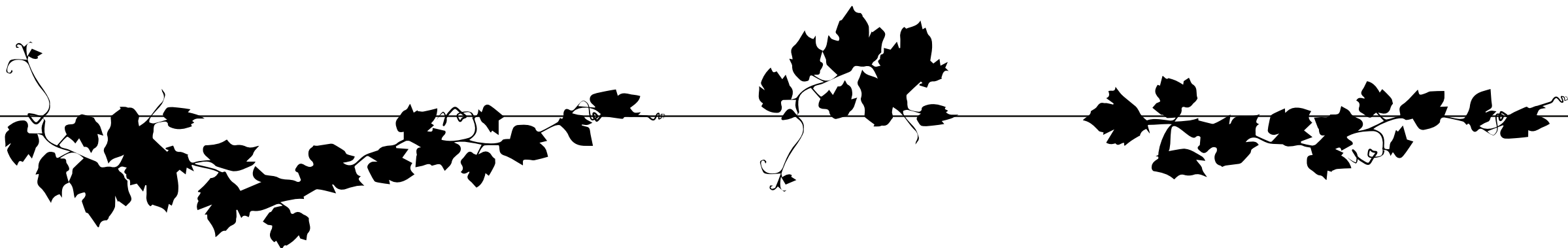
Secondo

Cotoletta di Pollo con contorno di Patate al forno

Dolce

A scelta fra quelli presenti nel menù

Acqua (1 Lt) Succo di Frutta



Menu alla Carta

Antipasto della Corte - 10€
Tagliere di Salumi Misti (1-3-7-8-12)
Coppa alla Bonarda e Salame di Varzi D.O.P.
dell'Az. Agricola "San Pietro",
Pancetta del Salumificio "Flli.Daturi" e
Salame Cotto dell'Az. Agricola "Codognelli"
accompagnati dalle "Streghe" al forno fatte con farina di
Grani antichi dell'Az. Agricola "Giorgio Bertelegni"
Crostino di Capra
Crostino di Pane di Segale con Formaggio di capra fresco
dell'Az. Agricola "I Grater",
Noci e Miele Millefiori Corte Fabbri
Giardiniera
Giardiniera fatta con verdure Corte Fabbri e Az. Agricola
"Prandelli Matteo"
Torta di zucca salata
Torta salata ripiena di Zucca e Grana Padano D.O.P.

Primo - 13€

Ravioli al Brasato di manzo (1-3-7-9-12)
Ravioli di pasta fresca fatta in casa con uova Corte Fabbri
ripieni di Brasato di Manzo dell'Az. Agricola "Codognelli"
al Vino Bonarda D.O.C. "Gianna" e Grana Padano D.O.P.

Secondo - 14€

Verzata con puntine e salsicce di maiale (9-12)
Verze brasate con Vino Provincia di Pavia I.G.T. Pinot Nero
vinificato in bianco "Lilli",
con puntine e salsicce di maiale del Salumificio "Flli. Daturi"

Dolce - 5 €

Torta "Cioccolato" (3-7-8)
Torta con Cioccolato Fondente e Farina di Mandorle

o

Cheesecake ai cachi (1-3-7)
Cheesecake cotta al forno con salsa ai cachi e Miele
Millefiori Corte Fabbri



la Cantina

Calice (15 cl.)

Bottiglia (75 cl.)

“Elena” Metodo Classico dell’Oltrepò Pavese D.O.C.G.
16 Mesi Brut
4,50 € 18,00 €

“Elena” Metodo Classico dell’Oltrepò Pavese
Pinot Nero D.O.C.G.
Millesimato 34 Mesi Extra Brut
5,00 € 22,00 €

“Lilli” Provincia di Pavia Bianco Pinot nero I.G.T.
2,50 € 8,50 €

“Rosi” Provincia di Pavia Rosato I.G.T.
2,50 € 8,50 €

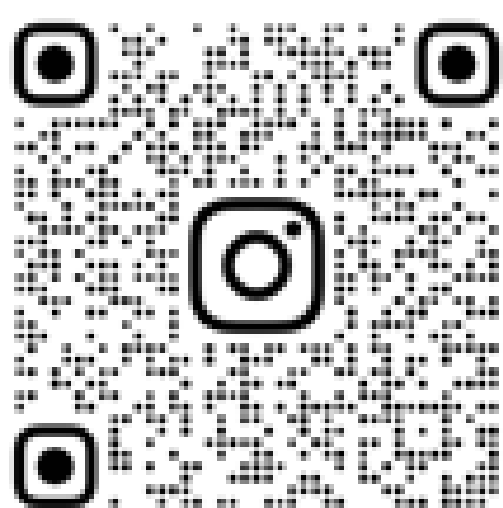
“Rinaldo” Bonarda dell’Oltrepò Pavese D.O.C.
3,00 € 9,50 €

“Gianna” Bonarda dell’Oltrepò Pavese D.O.C.
3,50 € 10,00 €

“Renzo” Buttafuoco dell’Oltrepò Pavese D.O.C.
4,00 € 14,00 €

Acqua (1 Lt) 1,50 €
Caffè 1,00 €

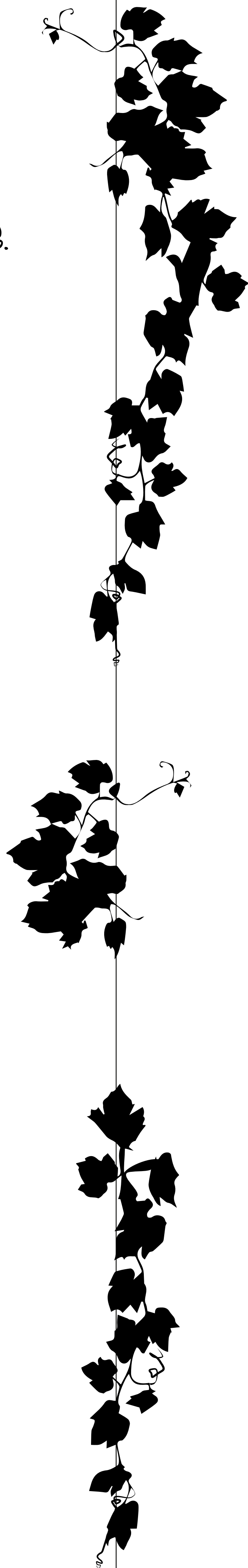
Coperto 2,00€



CORTE.FABBRI

Contatti

Via Vallescuropasso, 131
27043 Broni (Pavia)
Tel. 3476602253
Mail info@cortefabbri.it





*Beni
Novembre*

