



*Menu di Pasqua  
2026  
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 della Corte

(1-3-7-12)

Torta pasqualina

Giardiniera

Crostino con formaggio di Capra noci e Miele

Salame, Coppa, Pancetta

## Primo

(1-3-7-9)

### Le Pappardelle

Pappardella ripiena porri e carciofi

su fonduta di Taleggio

## Secondo

(1-9-12)

### Il Brasato

Brasato di Manzo al Buttafuoco

con contorno di Patatine Novelle e Zucchine al Forno

## Dolce

(1,3,7)

Uovo di cioccolato con sorpresa

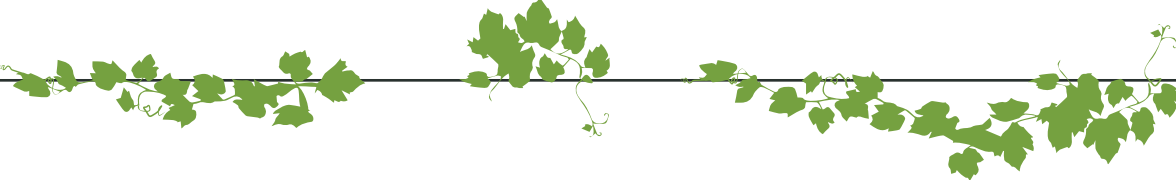
oppure

Torta Favorita

Acqua (1lt)

Caffè e Coperto Incluso

35,00 €



---



---

## 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) o Succo di Frutta  
16.00€





## Menu alla Carta

### **Antipasto della Corte - 13€**

(1-3-7-12)

Torta pasqualina  
Giardiniera

Crostino con formaggio di Capra noci e Miele  
Salame, Coppa, Pancetta

### **Primo - 13€**

(1-3-7-9)

#### **Le Pappardelle**

Pappardella ripiena porri e carciofi  
su fonduta di Taleggio

### **Secondo - 15€**

(1-9-12)

#### **Il Brasato**

Brasato di Manzo al Buttafuoco  
con contorno di Patatine Novelle e Zucchine al Forno

### **Dolce - 6€**

(1,3,7)

**Uovo di cioccolato con sorpresa**

oppure

**Torta Favorita**



# la Cantina

Calice (15 cl.)

Bottiglia (75 cl.)



“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 €

15,00 €

Acqua (1 Lt) 1,50 €

Caffè 1,00 €

Coperto 2,00€



---

# Lista Allergeni

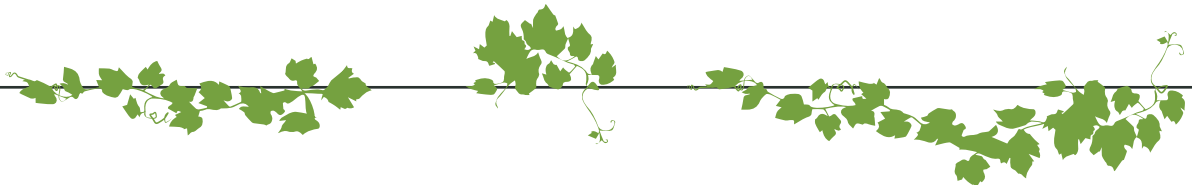
- 1 Cereali contenenti glutine
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio
- 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

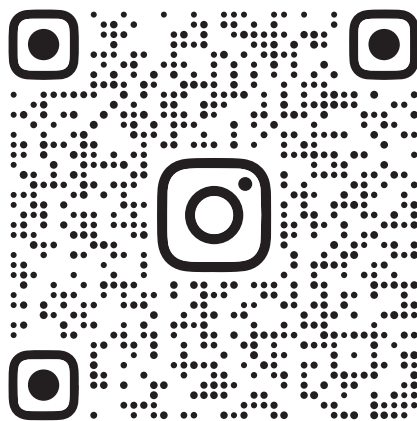
Celiaci: Lavoriamo in un ambiente pulito, ma le dimensioni della cucina non ci permettono di garantirvi una totale copertura da cross-contaminazioni di farina, in quanto le paste e il pane viene da noi preparato e cucinato ogni giorno.

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.

Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ( $\leq -20^{\circ}\text{C}$  per 24 ore/  $\leq -35^{\circ}\text{C}$  per 15 ore). In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

Confidiamo nella Vostra discrezione per l'utilizzo di telefoni cellulari. Ricordiamo che non è permesso fumare al tavolo: il nostro personale vi indicherà le aree riservate ai fumatori.





**CORTE.FABBRI**

TERRA			NATURA
PERSONE			UVA





## *Contatti*

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

TERRA  NATURA  
PERSONE   UVA