



*Menu di Maggio
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

(1-7-12)

Tagliere di Salumi Misto con Coppa, Pancetta Salame,
accompagnato da focaccia
Crostino con formaggio di capra e miele millefiori
Rosa di zucchine
Giardiniera in agrodolce

Primo

(1-3-7)

I nostri Malfatti

Malfatti conditi con burro e salvia

Secondo

(7-12)

Il Rollè

Rolle' di tacchino bardato con pancetta arrosto ripieno di cipolle caramellate
con contorno di verdure grigliate

Dolce

(1-3-7-8)

Torta Favorita

o

Samifreddo alle fragole (7)

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

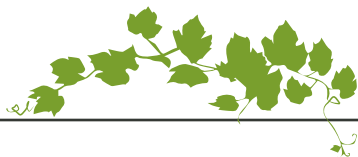
Secondo

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€ (1-7-12)

Tagliere di Salumi Misto con Coppa, Pancetta Salame,
accompagnato da focaccia
Crostino con formaggio di capra e miele millefiori
Rosa di zucchine
Giardiniera in agrodolce

Primo- 13€ (1-3-7)

I nostri Malfatti

Malfatti conditi con burro e salvia

Secondo- 15€ (7-12)

Il Rollè

Rolle' di tacchino bardato con pancetta arrosto
ripieno di cipolle caramellate
con contorno di verdure grigliate

Dolce- 6€ (1-3-7-8)

Torta Favorita

0

Samifreddo alle fragole (7)



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

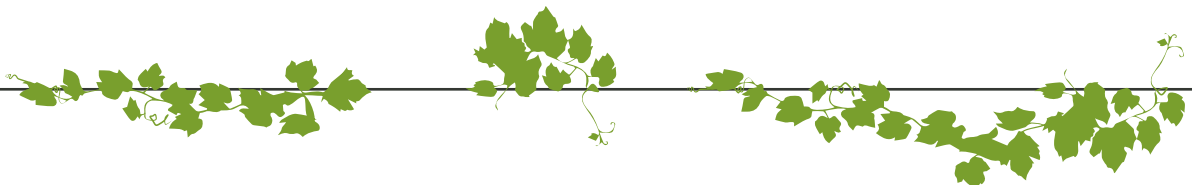
- 1 Cereali contenenti glutine
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio
- 8 Frutta a guscio: 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

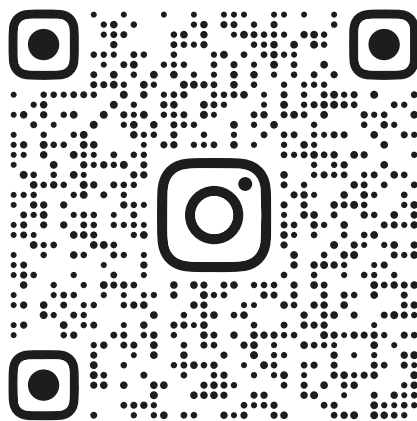
Celiaci: Lavoriamo in un ambiente pulito, ma le dimensioni della cucina non ci permettono di garantirvi una totale copertura da cross-contaminazioni di farina, in quanto le paste e il pane viene da noi preparato e cucinato ogni giorno.

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.

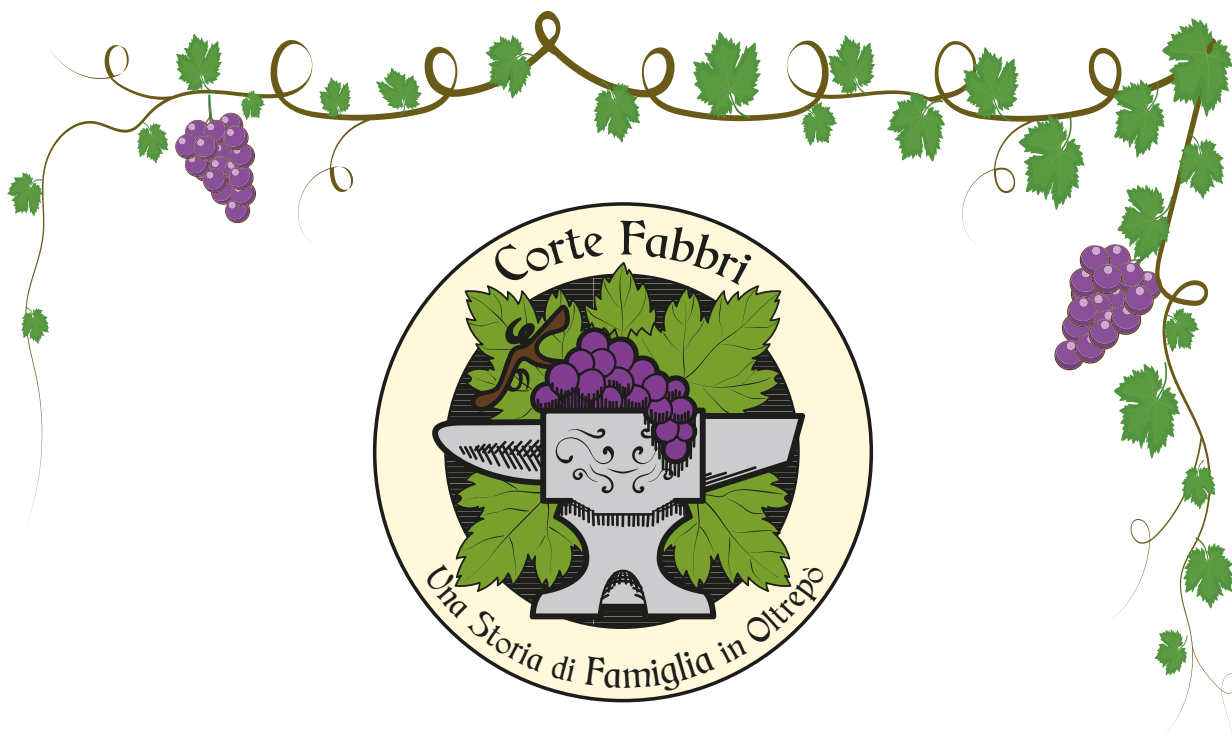




CORTE.FABBRI

TERRA			NATURA
PERSONE			UVA





Contatti

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

TERRA			NATURA
PERSONE			UVA