



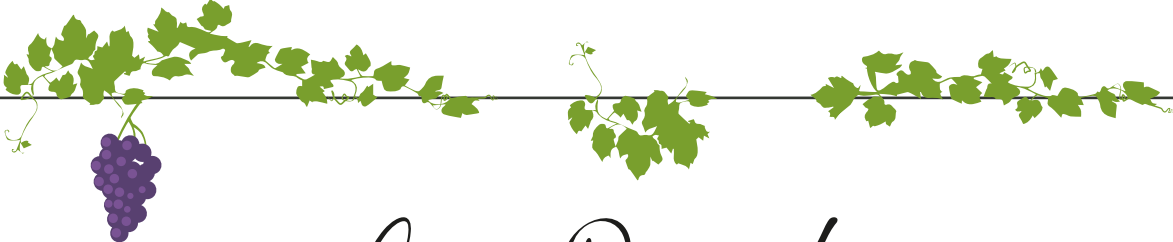
Menu di Ottobre 2026 Agriturismo

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
(1-3-5-7-8-12)

Tagliere di salumi misti

Salame, coppa e pancetta accompagnato da

Focaccia di Zucca & Crostino di capra

(Pane bruschettato con formaggio di Capra dell'Az. Agricola "I Grater",
Noci e Miele Millefiori "Corte Fabbri")

Giardiniera in agrodolce

Giardiniera di verdure dell'orto "Corte Fabbri"

Primo

(1-3-7-8)

i Tortelli della Corte

I nostri tortelli di zucca delica con burro e salvia

Secondo

(1-9-12)

Brasato di manzo con contorno d'autunno

Brasato di Manzo al vino rosso Corte Fabbri
con contorno di patate sabbiose al forno e Zucca Delica al forno

Dolce

Torta Cioccolatino (3-7-8)

o

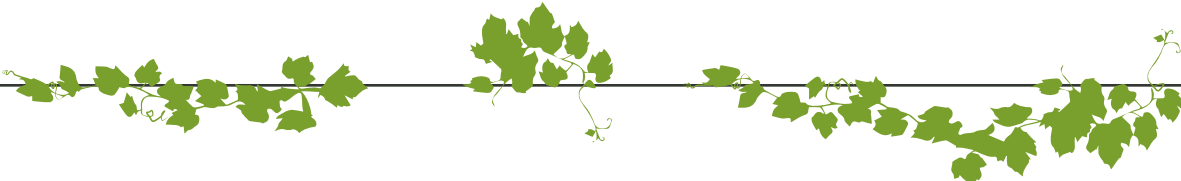
Sugoli (1-7)

Budino d'uva accompagnato da panna montata

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 Extravergine d'Oliva con Grana Padano

o

Burro con Grana Padano

o

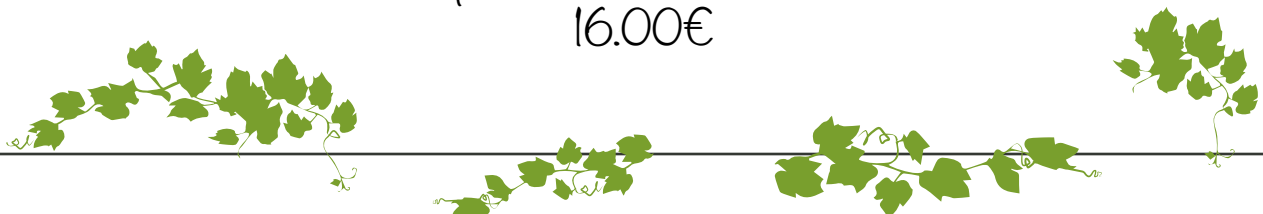
Salsa di Pomodoro

Secondo

Cotoletta di Petto di Pollo con contorno di Patate

Dolce

A scelta fra quelli presenti nel menù
Acqua (1 Lt) o Succo di Frutta
16.00€





Menu alla Carta

Antipasto della corte - 13€

(1-3-5-7-8-12)

Tagliere di salumi misti

Salame, coppa e pancetta accompagnato da

Focaccia di Zucca & Crostino di capra

(Pane bruschettato con formaggio di Capra
dell'Az. Agricola "I Grater", Noci e Miele Millefiori "Corte Fabbri")

Giardiniera in agrodolce

Giardiniera di verdure dell'orto "Corte Fabbri"

Primo - 13€

(1-3-7-8)

i Tortelli della Corte

I nostri tortelli di zucca delica con burro e salvia

Secondo - 15€

(1-9-12)

Brasato di manzo con contorno d'autunno

Brasato di Manzo al vino rosso Corte Fabbri
con contorno di patate sabbiose al forno e Zucca Delica al forno

Dolce - 6€

(3-7-12)

Torta Cioccolato (3-7-8)

o

Sugoli (1-7)

Budino d'uva accompagnato da panna montata



la Cantina

"Elena" Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero D.O.C.G.
Millesimato Extra Brut

Calice (15 cl.) 5,00 € - Bottiglia (75 cl.) 22,00 €

• "Elena Rosè" Classese Rosè

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Rosè D.O.C.G. - Millesimato Brut
Calice (15 cl.) 5,00 € - Bottiglia (75 cl.) 22,00 €

• "Lilli" Provincia di Pavia Bianco Pinot nero I.G.T

Calice (15 cl.) 2,50 € - Bottiglia (75 cl.) 8,50 €

• "Rosi" Provincia di Pavia Rosato I.G.T.

Calice (15 cl.) 2,50 € - Bottiglia (75 cl.) 8,50 €

• "Rinaldo" Bonarda dell'Oltrepò Pavese D.O.C.

Calice (15 cl.) 3,00 € - Bottiglia (75 cl.) 9,50 €

• "Gianna" Bonarda dell'Oltrepò Pavese D.O.C.

Calice (15 cl.) 3,50 € - Bottiglia (75 cl.) 10,00 €

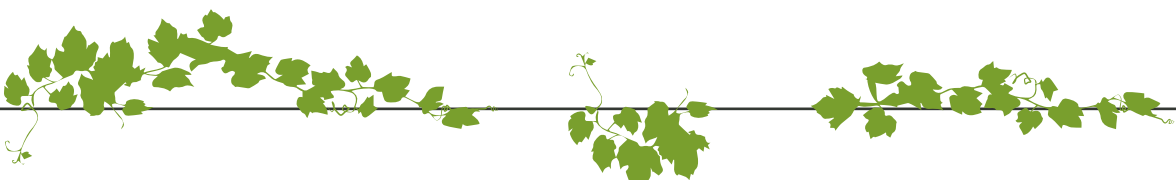
• "Renzo" Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese D.O.C.

Calice (15 cl.) 4,00 € - Bottiglia (75 cl.) 15,00 €

Acqua (1 Lt) 1,50 €

Caffè 1,00 €

Coperto 2,00€



Lista Allergeni

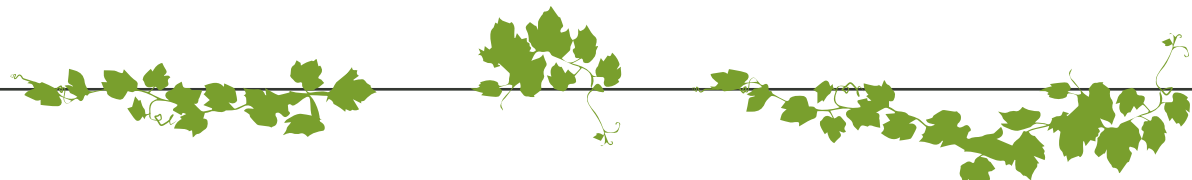
- 1 Cereali contenenti glutine
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosio
- 8 Frutta a guscio: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

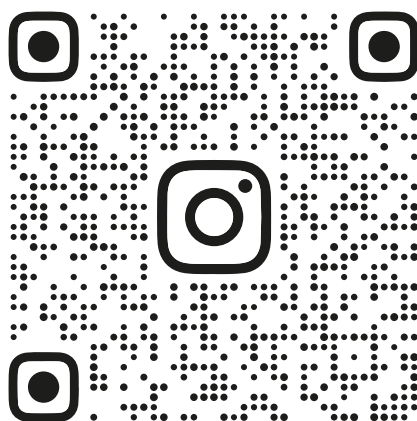
Celiaci: Lavoriamo in un ambiente pulito, ma le dimensioni della cucina non ci permettono di garantirvi una totale copertura da cross-contaminazioni di farina, in quanto le paste e il pane viene da noi preparato e cucinato ogni giorno.

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