

Agriturismo Bortolino

ANTIPASTI

<i>Antipasto della casa</i> Assorted cold cuts Charcuterie en tranche	€	3,00
<i>Carpaccio di petto d'oca affumicato</i> Smoked and sliced goose's breast with vinaigrette Poitrine fumée d'oie en fine tranche avec vinaigrette	€	5,00
<i>Caprese di bufala</i> Slices of tomatoes, mozzarella cheese and basil Tomate et mozzarella avec basilique	€	5,00
<i>Bresaola rucola e grana</i> Dried beef with arugula and grana cheese Bresaola , roquette et parmesan	€	5,00
<i>Prosciutto Crudo e Melone</i> Parma Ham with Melon	€	5,00
<i>Prosciutto Crudo e Mozzarella di Bufala</i> Parma Ham with Bufalo Mozzarella cheese	€	6,00
<i>Carpaccio di Manzo</i> Beef Carpaccio	€	6,00

Agriturismo Bortolino

PRIMI

<i>Risotto (minimo 2 persone)</i> Risotto for 2 persons minimum Risotto four 2 personnes minimum	€	5,00
<i>Tortelloni ricotta zucchini e speck</i> Ravioli with ricotta, zucchini and speck filling Raviolis farcis avec ricotta, courgette et speck	€	6,00
<i>Ravioli alle erbe burro e salvia</i> Ravioli with wild spinahces and ricotta filling Raviolis farcis avec ricotta et herbes	€	6,00
<i>Ravioli di zucca saltati con porri</i> Ravioli with pumpkin filling sauteed with leeks Raviolis farcis avec citrouille sauté au poireaux	€	6,00
<i>Tortelloni al cacao ripieni d'anatra all'arancia</i> Cocoa Ravioli with duck and orange filling Raviolis au cacao farcis au canard à l'orange	€	6,00
<i>Maccheroncini caserecci porri e speck</i> Home made maccheroni with leeks and speck Macarons avec sauce au poireau et speck	€	5,00
<i>Capunsei al burro e salvia</i> Cheese and bread Dumplings Boulettes de pain et parmesan	€	5,00

Agriturismo Bortolino

Pasta al ragù o pomodoro € 4,00
Pasta with beef meat sauce
Pates à la sauce tomate et viande hachée

Pasta con burro e salvia € 4,00
Pasta with butter and sage
Pates au beurre et sauge

Fettuccine al Sugo d'Anatra € 6,00
Homemade tagliatelle pasta savoured with duck sauce

SECONDI

Grigliata mista di carne € 7,00
Grilled mixed meat
Grillade de viande

Spiedo (Su prenotazione e minimo 6 persone) € 8,00
Grilled meat, only if requested in advance
and for at least 6 people
Viande à la broche, sur prenotation et pour un minimum de 6 personnes

Petto di pollo € 7,00
Chicken breast
Escalope de poulet pannée

Agriturismo Bortolino

Braciola di maiale € 6,00
Pork chop
Côte de porc

Scamorza alla piastra con rucola e balsamico € 5,00
Grilled scamorza with arugula and balsamic vinegar
Scamorza avec roquette avec le vinaigre balsamique

Cotoletta € 6,00
Breaded cutlet
Escaloppe panné

Pollo al forno € 6,00
Baked chicken
Poulet au four

Carpaccio di Carne Salmistrata € 6,00
Salty Beef Carpaccio

Petto d'anatra scaloppato con mostarda di cipolla di tropea ed arancio € 11,00
Grilled duck breast with Tropea onions and orange
escalope de poitrine de canard à la sauce Tropea

Vitello Tonnato € 7,00
Veal with Tuna sauce
Vitel Tonné

Agriturismo Bortolino

Costata di manzo € 10,00
Rumpsteak
Cote de boeuf

Tagliata di manzo rucola e grana € 10,00
Sliced thick steak with grana cheese flakes
Roastbeef avec ecailles de pamesan

Filetto di manzo con riduzione al rubino € 12,00
Grilled beef fillet with rubino dressing
Filet de boeuf avec sauce au vin Rubino

Fiorentina € 30/KG
Grilled sirloin steak

CONTORNI

Insalata mista
Mixed salad € 2,50
Salade mixte

Verdure alla griglia € 3,00
Grilled mixed vegetables
Grillade de legume verts, poivron, aubergine, courgette

Patate al forno € 3,00
Baked potatoes
Pommes de terre au four

Agriturismo Bortolino

Patatine fritte
French fries € 3,00
Frites

Verdure di stagione cotte a vapore € 3,00
Steamed seasonal vegetables
Legumes verts cuits à la vapeur

DESSERT

Salame al cioccolato € 3,00
Homemade chocolate salami
Saucisson au chocolat

Piccola millefoglie con mascarpone alla ciliegia € 3,00
Mille-feuille with cherry mascarpone and chocolate
Millefeuille au mascarpone et cerise

Semifreddo agli amaretti con salsa caramello € 3,00
Macaroon flavored parfait with caramel
Dessert glacé aux amaretti avec caramel

Sbrisolona € 3,00
Dry cake with almonds
Sbrisolona aux amandes

Sorbetto € 2,00
Sorbet
Sorbet au citron

Agriturismo Bortolino

Menù Mezza Pensione da euro 18

Half Board euro 18

Un primo a scelta tra

Ravioli di zucca saltati con porri

Ravioli with pumpkin filling sauteed with leeks

Raviolis farcis avec citrouille sauté au poireaux

Maccheroncini caserecci porri e speck

Home made maccheroni with leeks and speck

Macarons avec sauce au poireau et speck

Pasta al ragù o pomodoro

Pasta with beef meat sauce

Pates à la sauce tomate et viande hachée

Un secondo a scelta tra

Grigliata mista di carne

Grilled mixed meat

Grillade de viande

Braciola di maiale

Pork chop

Côte de porc

Scamorza alla piastra con rucola e balsamico

Grilled scamorza with arugula and balsamic vinegar

Scamorza avec roquette avec le vinaigre balsamique

Contorni

Insalata mista/Patatine fritte/verdure grigliate

Dessert

Sorbetto o Sbrisolona

acqua e caffè

Agriturismo Bortolino