Agriturismo
Al Leccio

Il nostro obiettivo: portare in tavola piatti semplici e sfiziosi utilizzando insaccati, carni e ortaggi da noi prodotti raccontando e valorizzando quello che la terra può offrirci

Le proposte

Verdurine pastellate

Antipasti

Antipasto misto della casa

carrellata di prodotti di nostra produzione
in base a disponibilità e stagione

Primi

Risotto vino rosso e taleggio

Risotto zucca e porcini

Tagliatelle fatte in casa al ragù d'anatra

Gnocchi fatti in casa al ragù d'anatra

Crespelle con ripieno di stagione

Secondi

Faraona arrosto

Anatra arrosto

Picanha di manzo

Tagliata di Manzo

accompagnati da contorni misti di stagione

Dolci

Dolcetti misti della casa

Torta di mele e gelato

Meringata
frutti di bosco o cioccolato

Gelato e uvetta sotto grappa

Crostata
frutti di bosco, albicocche, ricotta e cioccolato

Vino della casa

Glera

Cabernet Franc

Verduzzo

Alcuni esempi di menù per tutti i tipi di cerimonie.
Per prenotazioni e informazioni chiamare il numero
+39 366 3425424

Gli esempi non rappresentano l'offerta completa e
possono variare in base a disponibilità e stagionalità.

Esempio 1

Aperitivo in tavola con verdurine pastellate

Antipasti

Antipasto misto della casa

carrellata di prodotti di nostra produzione
in base a disponibilità e stagione

Primi

Risotto vino rosso e taleggio

Tagliatelle al ragù d'anatra

Secondi

Faraona arrosto

Picanha di manzo

contorni misti di stagione

Dolce

Millefoglie crema chantilly e cioccolato

Caffè
Amari della casa

In tavola glera e cabernet

Esempio 2

Aperitivo in tavola con verdurine pastellate

Antipasti

Antipasto misto della casa

carrellata di prodotti di nostra produzione
in base a disponibilità e stagione

Primi

Risotto zucca e porcini

Gnocchi al ragù d'anatra

Secondi

Anatra arrosto

Tagliata di manzo

contorni misti di stagione

Dolce

Meringata ai frutti di bosco

Caffè
Amari della casa

In tavola glera e cabernet