

## Degustazione

### PICCOLA

DEGUSTAZIONE(€6,00) breve visita all'azienda e degustazione di due vini Le Campore e Mantignano .

### DEGUSTAZIONE(€11,00)

visita ai vigneti e alle cantine con degustazione dei vini Le Campore, Mantignano, Badia Raustignolo o Calenzone, accompagnati da assaggi di prodotti del territorio, quali, formaggi(raviggiolo ,formaggi di pecora ,caprini) o salumi di &ldquo;mora romagnola&rdquo; e/o di &ldquo;cinta senese (allevate allo stato brado)

### GRANDE

DEGUSTAZIONE(€21,00) visita guidata ai vigneti e alle cantine e degustazione dei vini Le Campore o Morana, Mantignano, Il Casetto, Badia Raustignolo o Calenzone, che verranno accompagnati da assaggi di prodotti del territorio,formaggi, salumi, piadina, torte salate, e, in stagione, insalate con erbe selvatiche , marroni o altro.

I

VINI proposti:

LE

CAMPORE 2004 chardonnay/sauvignon fermentato e affinato in barrique per 18 mesi

MORANA

2006 sangiovese 100%

MANTIGNANO

riserva 2003 sangiovese 100% affinato in barrique per 24 mesi

BADIA

RAUSTIGNOLO riserva 2001 sangiovese 100% affinato in barrique per 30 mesi

IL

CASETTO 2002 merlot/cabernet sauv./sangiovese affinato 12 mesi in barrique

CALENZONE

riserva 2001 merlot/cabernet sauv, affinato 24 mesi in barrique

si

ricorda che l'Azienda è condotta secondo i metodi dell'agricoltura biologica

e che anche per le ristrutturazioni e qunt'altro vengono rispettate tali regole.

Proposte  
menù degustazione per gruppi superiori a 15 persone

bevande  
incluse (1 bottiglia ogni 4 persone)

primo

secondo

contorno

dolce

20&euro;

antipasto

primo

secondo

contorno

dolce

25&euro;

antipasto

2  
primi

secondo

contorno

dolce

29&euro;

Per tutte le vostre occasioni , la proposta gastronomica prevede due entrate , tre assaggi di primi piatti , secondo piatto di carne e verdure di stagione ed un misto dei nostri dolci. Il vino lo decidiamo insieme ed il costo è di 25.00 euro escluso il vino ed eventuali dopo pasto. Il tutto rispecchia il territorio e i suoi prodotti stagionali.

I piatti proposti variano a seconda delle stagioni e di ciò che offre la terra....

frittate  
alle erbe di campo, torte salate, crostini con pomodoro fresco,  
panzanella,

zuppa

d'autunno (zucca, patate, funghi, castagne), crema di mais e pecorino, zuppa di verdura, maltagliati coi fagioli

tagliolini

agli stridoli, curzul con la rucola, tortelli di patate, panzerotti di ortica, strichetti coi fagioli,

polenta

con capriolo in salmi, cosciotto di agnello, cosciotto di capriolo arrosto, cinghiale, pollo arrosto, tacchinella con le castagne, costolette di capriolo al tartufo nero,

verdure

al forno, cipolle in casseruola, purè di cotogne, verdure saltate insalate con erbe selvatiche

crostate,

torta di cioccolato, torta di marroni, salame dolce, zuppa inglese, biscotti ecc