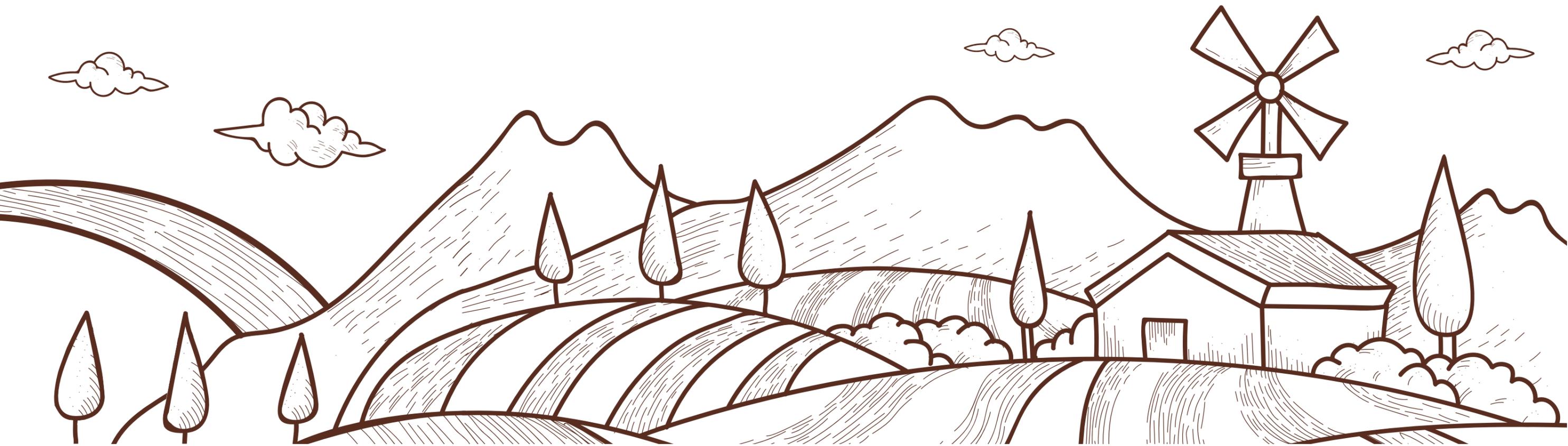
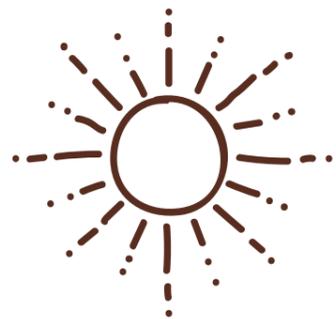




MENÙ



ANTIPASTI

Antipasto Misto della Pecora Nera <i>allergeni: uova, latte, lattosio, glutine, sedano</i> (Salumi, formaggi di nostra produzione, giardiniera, marmellate e stuzzicherie calde)	12,00
Giardiniera <i>allergeni: sedano</i>	4,00
Formaggi Misti del Nostro Caseificio <i>allergeni: latte e lattosio</i>	6,00

PRIMI PIATTI

FATTI IN CASA, TIRATI AL MATTARELLO

Tagliatelle al ragù* <i>allergeni: uova, glutine, sedano</i>	10,00
Tagliatelle ai funghi misti* <i>allergeni: uova, glutine, latte e lattosio</i>	10,00
Strozzapreti alla boscaiola* <i>allergeni: uova, glutine, latte e lattosio</i>	10,00
Strozzapreti pasticciati* <i>allergeni: uova, glutine, latte e lattosio, sedano</i>	10,00
Ravioli alle noci con panna* <i>allergeni: uova, glutine, latte e lattosio, frutta a guscio</i>	11,00
Ravioli all'arancia con pomodoro* <i>allergeni: uova, glutine, latte e lattosio</i>	11,00
Ravioli alle erbe* <i>allergeni: uova, glutine, latte e lattosio, sedano</i>	11,00
Culurgiones (patate, pecorino e menta)* <i>allergeni: uova, glutine, latte e lattosio</i>	11,00
Cappelletti in brodo* <i>allergeni: uova, glutine, latte e lattosio</i>	11,00
Gnocchetti del pastore* <i>allergeni: uova, glutine, latte e lattosio, sedano</i>	10,00

Gnocchi di patate (pomodoro, funghi o ragù)* <i>allergeni: uova, glutine, latte e lattosio</i>	10,00
Bis di primi a scelta (min.2 porzioni)	12,00
Tris di primi a scelta (min.2 porzioni)	15,00

SECONDI PIATTI

Grigliata (castrato, salsiccia, costarelle e spiedini)	12,00
Galletto alla griglia	15,00
Castrato*	15,00
Maialino	12,00
Tagliata con: sale e rosmarino o rucola, grana, aceto balsamico o funghi <i>allergeni: latte e lattosio</i>	18,00

CONTORNI

Contorni misti (patate e gratinati)	5,00
Patate	4,00
Gratinati	4,00
Insalata mista o verde	4,00
Erbe cotte	4,00
Dolcini misti della casa	
Caffè	1,50
Digestivo	3,00
Acqua	2,00
Vino della casa <i>allergeni: anidride solforosa e solfiti</i>	5,00
Coperto	2,50

per ulteriori informazioni su allergeni rivolgersi al personale.

*prodotti abbattuti e congelati da noi per il mantenimento

LE NOSTRE PROPOSTE

MENÙ COMPLETO

Antipasto della casa
Bis di primi a scelta
Bis di secondi
Contorni misti
Dolcini della casa
Acqua, vino della casa,
caffè e coperto.

35,00

MENÙ PRIMI E SECONDI

Bis di primi a scelta
Bis di secondi
Contorni misti
Dolcini della casa
Acqua, vino della casa,
caffè e coperto.

30,00

MENÙ ANTIPASTI E PRIMI

Antipasto della casa
Bis di primi a scelta
Contorni misti
Dolcini della casa
Acqua, vino della casa,
caffè e coperto.

30,00

*I menù sono esclusivamente
per tutti i componenti del tavolo
esclusi i bambini sotto gli 11 anni.

Il vino non è illimitato.

Nei secondi è esclusa la tagliata

La nostra storia...

...Tutto ebbe inizio negli anni '60 quando nostro nonno Francesco, con circa 90 pecore, decise di partire per il continente dalla Sardegna. A causa di un ritardo del treno si fermò a Rimini senza avere una dimora fissa.

Incominciò così ad acquistare terreni, allargandosi fino ad arrivare a creare ciò che abbiamo oggi: un'azienda che si compone di 200 ettari di terra e circa 1300 pecore.

La nostra storia, unica e particolare, è ciò che ci caratterizza, proprio per questo nostra zia Antonella decise di chiamare l'azienda e l'agriturismo "LA PECORA NERA".

*In ogni gregge c'è una pecora nera...
quella diversa dalle altre, un po' originale,
ma proprio per questo ancora più unica e speciale.*

PORTAMI A CASA!

*Vieni a scoprire il nostro punto vendita.
Dove potrai trovare tutti i nostri
prodotti da regalare o consumare
comodamente a casa tua!*

