

Agriturismo



dal

LA PARATA

'97

di Fiume



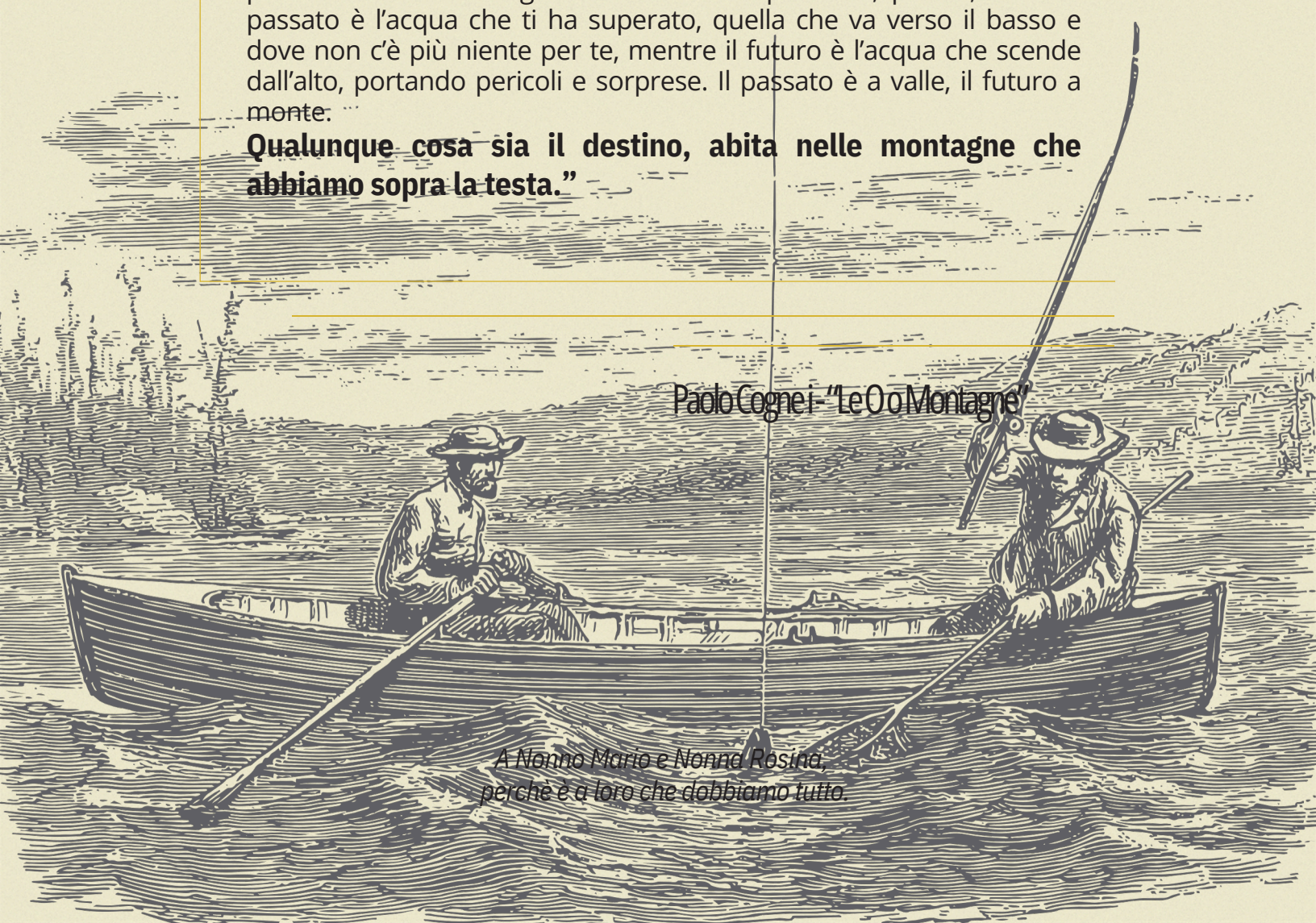
“Cominciai a capire un fatto, e cioè che tutte le cose, per un pesce di

fiume, vengono da monte: insetti, rami, foglie, qualsiasi cosa. Per questo guarda verso l'alto, in attesa di ciò che deve arrivare. Se il punto in cui ti immergi in un fiume è il presente, pensai, allora il passato è l'acqua che ti ha superato, quella che va verso il basso e dove non c'è più niente per te, mentre il futuro è l'acqua che scende dall'alto, portando pericoli e sorprese. Il passato è a valle, il futuro a monte.”

Qualunque cosa sia il destino, abita nelle montagne che abbiamo sopra la testa.”

Paolo Cogni - “Le Oo Montagne”

*A Nonno Mario e Nonna Rosina,
perché è a loro che dobbiamo tutto.*



La Cucina

ANTIPASTI

Foliage

Bocconcino di Storione Fritto, Puntarelle, Maionese alle Alici

Terra e Acqua

Carpacciodi Trota Salmonata, Funghi Porcini, Crema di Barbabietola

Il Tagliere (x2 persone)

Selezione di Affettati e Formaggi Locali e Non, accompagnato da Miele di Castagno Artigianale

Apulia

Bruschetta con Burrata Pugliese, Pomodorino Fresco, Basilico

PRIMI

Controcorrente

Strozzapreti, Ragout di Trota, Cavolo Nero

KM Ø

Gnocchetto di Patate, Storione, Crema di Zucca

Con il Camino Acceso

Fettuccine, Ragù Antico di Carne, Fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi

Negativo di Lasagna 2.0

Fagotto Ripieno di Tre Carni, Funghi Porcini, Burrata Pugliese



Legenda
Allergeni:



Glutine



Lattosio



Uova



Pesce



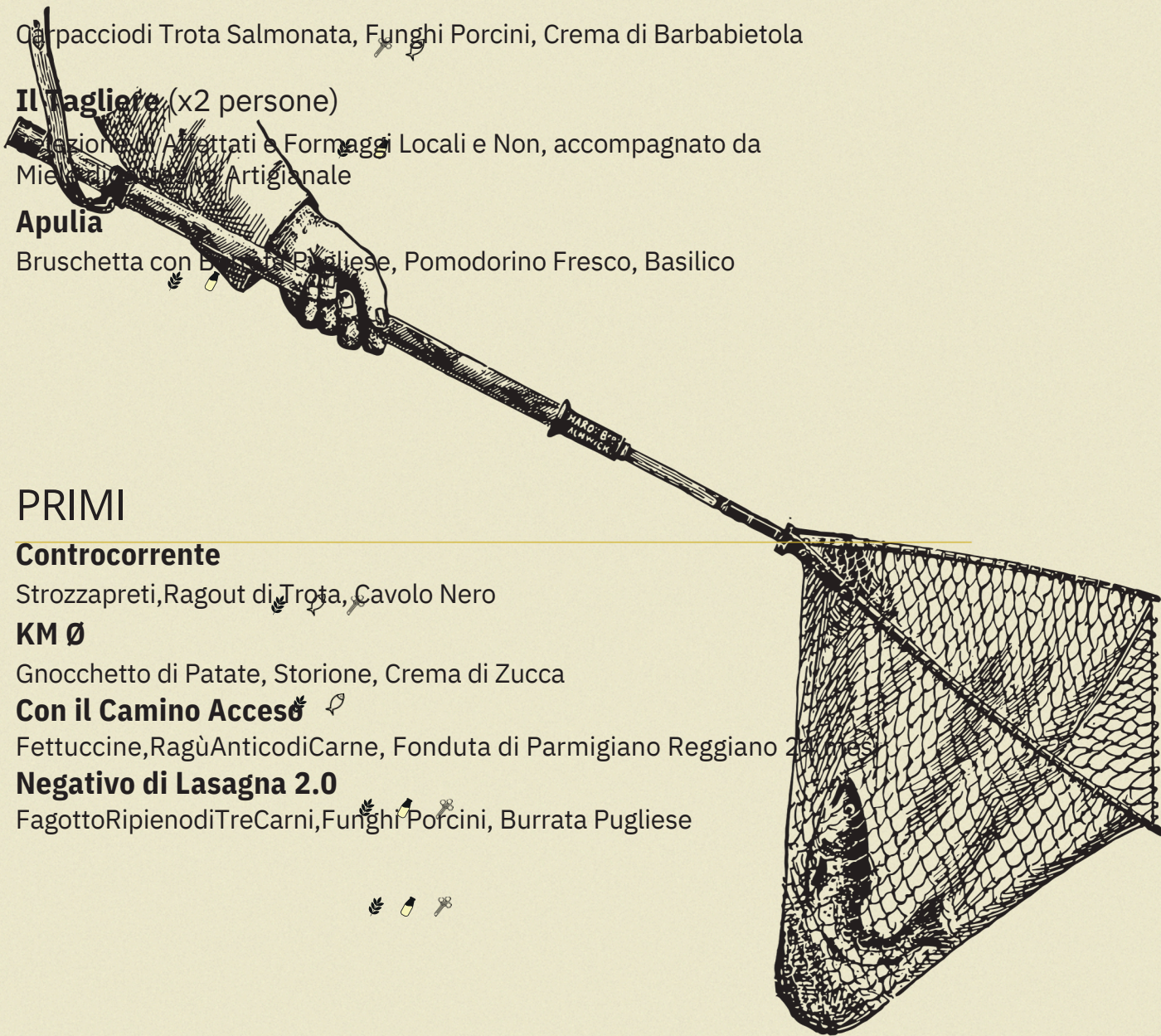
Frutta a Guscio



Crostacei



Sedano



La Cucina

SECONDI

Le Otto Montagne



Bastoncini di Trota Fritti, Radicchio, Salsa Aioli

Risalendo il Fiume

Tranci di Storione, Crema di Cavolo Nero

Transumanza



Brasato di Vitellone, Crema di Patate, Riduzione di Vino Cesanese

Domenica a Pranzo

L'Antica Ricetta delle Polpette Al Sugo di Norma Rosa

CONTORNI

Ju Pappafuccu



Broccoletti Ripassati



Patatine Fritte

DOLCI

Il Nostro Tiramisù



La Ricetta che ci accompagna dal 1997

Riflesso Salato



Cheesecake al Caramello Salato

Abbraccio d'Inverno

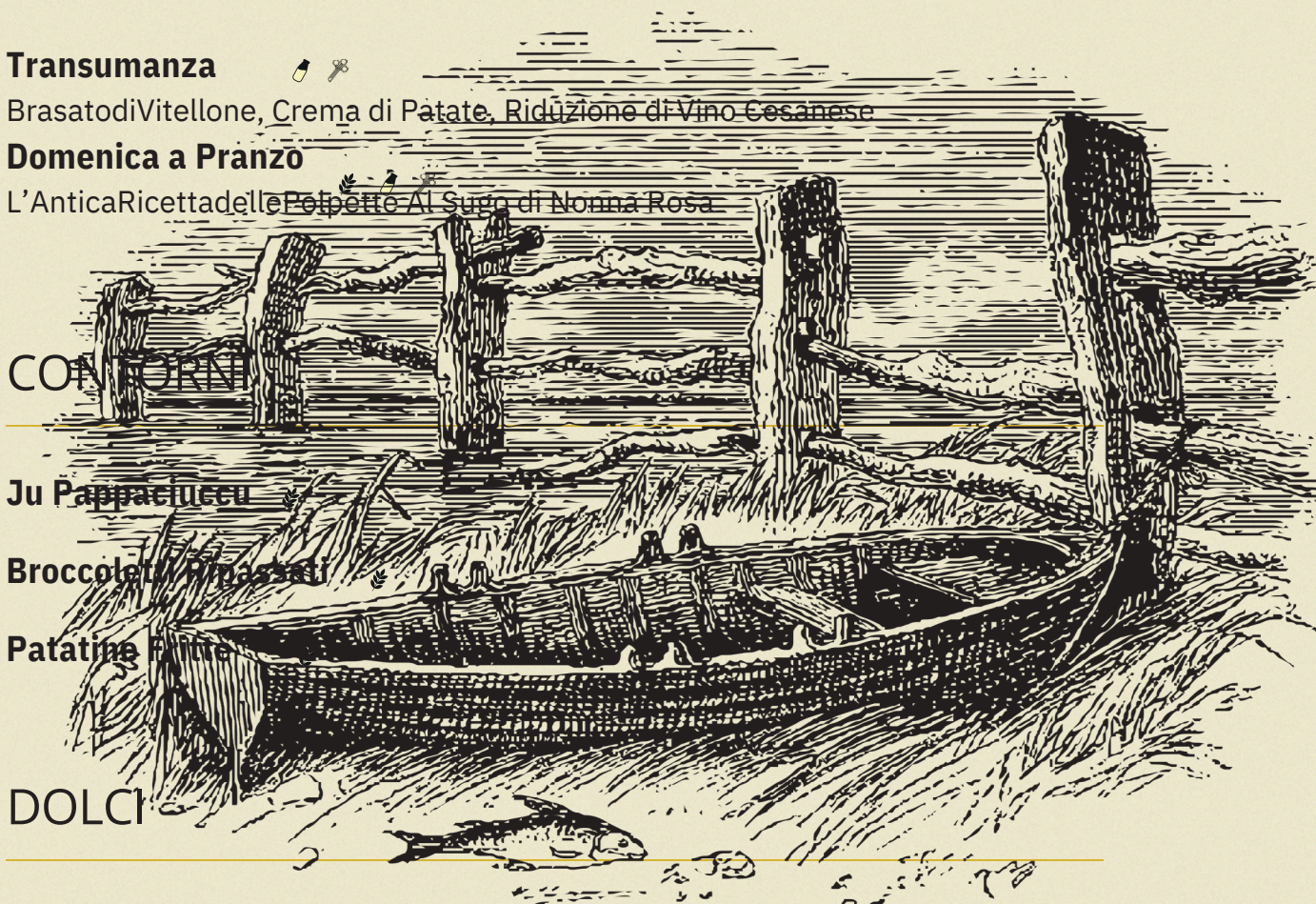


Tortino con Cuore Caldo al Cioccolato, Gelato alla Vaniglia, Crumble alle Mandorle

Caffè Scorretto



Ciambellone al Vino Rosso Artigianali, Crema al Mascarpone, Caffè Espresso



Le Pizze

FOCACCIA IN DOPPIA COTTURA

Focaccia Ripiena con Broccoletti Ripassati, Salsiccia Ripassata, Mozzarella di Bufala DOP, Olio EVO 11

Focaccia Ripiena con Ju Pappaciuccu

Focaccia Ripiena con Burrata Pugliese, Pomodorini, Rucola, Olio EVO

Focaccia Ripiena con Polpette al Sugo e Fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi

AGRITURISMO DI FIUME le nostre proposte

Franco

Fantasiadi Franco

Maria

Crema di Barbabietola, Mozzarella di Bufala DOP, Funghi Porcini, Salsiccia Ripassata, Fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi, Olio EVO

Nico

Granad, Cavolfiore, Pib d'Arca, Salsiccia Ripassata, Funghi Porcini, Olio EVO

Luca

Fior di latte, Insalata Radicchio, Salsa Aioli, Olio EVO

13

13

12

PIZZERIA SOLO A CENA

Le Pizze

BIANCHE

Patate e Salsiccia

Fiordilatte, Patate al Forno, Salsiccia Ripassata, Rosmarino, Olio EVO

Capricci

Cremati Porcini, Fior di Latte, Pomodorini, Olive, Carciofini, Prosciutto Val Liona, Olio EVO

La Parata

Mozzarelladi Bufala, Polpa di Trota, Pomodorini, Rucola, Aceto Balsamico, Olio Evo

Boscaiola

Fiordilatte, Funghi Champignon, Salsiccia Ripassata, Rosmarino, Olio EVO

Vegetariana

Fiordilatte, Melanzane Fritte, Pomodorini, Funghi Champignon, Rucola, Maionese al Limone

ROSSE

Bufalina

Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala DOP, Basilico, Olio EVO

Diavola

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Salsiccia Ripassata, Basilico, Olio EVO

Repubblica Marinara

Pomodoro San Marzano, Polpa di Trota, Alici, Salsiccia, Granchio d'Arancio, Basilico, Olio EVO

Regina Burrata

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Prosciutto Val Liona, Burrata Pugliese DOP, Basilico, Olio EVO

Margherita

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte, Basilico, Olio EVO

PIZZERIA SOLO A CENA