



# VALDICASTRO

*#naturalidasecoli*

La nostra azienda ospita un allevamento biologico di bovini che vivono e pascolano liberamente nei prati circostanti la nostra struttura.

L'alimentazione al pascolo gioca un ruolo fondamentale per il benessere dei nostri animali, permettendo di manifestare a pieno il loro comportamento tipico della specie.

Essendo ruminanti, i bovini sono capaci di trasferire fisiologicamente nei loro prodotti delle sostanze di pregio che si trovano solo nelle erbe dei prati polifiti utilizzati con il pascolamento e nei foraggi prodotti direttamente in azienda dai nostri ragazzi.

*Tutti i nostri prodotti  
sono acquistabili  
nella nostra macelleria  
e nel nostro shop online*



Questo è il nostro segreto per ottenere una carne povera di grassi, genuina come quella di un tempo, dalle caratteristiche organolettiche ricercate e definita dai profumi di montagna. Il valore nutrizionale è interessante, caratterizzato dalla presenza di acidi grassi insaturi e di antiossidanti. Ed è proprio grazie alla qualità di queste molecole che viene definita così la qualità totale della nostra carne biologica di Valdicastro.

# menu a #centimetrozero

## antipasti

Degustazione completa dell'Abbazia 15€

Degustazione salumi 12€

Degustazione formaggi 10€

Formaggio fuso 15€

Crescia dell'Abbazia 5€

## primi

Tagliatelle al ragù 10€

Ravioli guanciale, pomodorino e tartufo\* 12€

Gnocchi/Tortellini Valdicastro 10€  
panna fresca, i funghi e la salsiccia\*

Gnocchi alla papera 10€

\* Anche in versione Veg

## carne

Grigliata mista 16€  
con maiale e vitello biologico

Hamburger del monaco 15€  
con solo carni magre selezionate di Bovino Grass Fed  
400gr

Tagliata di vitello Grass Fed 16€  
con sale grosso, aceto balsamico rucola e scaglie di  
formaggio stagionato in grotta 24 mesi

Tagliata di vitello Grass Fed 16€  
con sale grosso, olio e rosmarino

Bistecca di vitellone Grass Fed 35€  
min 700gr

Florentina di vitello Grass Fed 50€/kg

Fettina di vitello 8€

Salsiccia alla brace 3€

Bistecca di Maiale 8€

Tutti i piatti proposti  
sono preparati con i prodotti  
del nostro allevamento  
biologico e grassfed

## contorni dell'orto

Patate chips 4€

Verdure del giorno 4€

Insalata mista 4€

## i dolci della casa

Tiramisù dell'Abbazia 5€  
con la ricotta fresca

Panna cotta 5€  
con il latte appena munto

Dolci misti della casa 5€

