

# menu degustazione

Tutti i piatti proposti  
sono preparati con i prodotti a  
#centimetrozero del nostro allevamento  
biologico e grass fed

## menu degustazione 35€

Gli antipasti dell'Abbazia  
con la crescina, i salumi e i formaggi di nostra produzione

Bis di primi

Grigliata mista  
con salsicce e costarelle

Tagliata di vitello  
Contorni dell'orto

Dolci della casa

Acqua e caffè

## menu degustazione 30€

Bis di primi

Grigliata mista  
con salsicce e costarelle

Tagliata di vitello  
Contorni dell'orto

Dolci della casa

Acqua e caffè

una volta scelto il menu  
scegliete un bis di primi  
per tutta la tavololata!

*Bis 1*

Tagliatelle al ragù +  
Ravioli guanciaie pomodorini e tartufo

*Bis 2*

Pappardelle al ragù  
+ Gnocchi Valdicastro  
con panna funghi e salsiccia

*Jolly*

Gnocchi alla papera



I bambini sotto ai 3 anni non pagano, dai 4 ai 12 anni pagano la metà!!

# VALDICASTRO

#naturalidasecoli



Inquadra il QR e scopri di più sulla nostra produzione