

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