

Agricucina dei Grippi

Vi presentiamo l'Agricucina dei Grippi, un'ode all'**autoproduzione** e alla **genuinità**. Fondata sulla passione per la terra e per la **cucina naturale**, reinterpretando con creatività i piatti della **tradizione locale**.

Utilizziamo **verdure fresche e carni a km 0**, garantendo sapori autentici e sostenibili. Molti dei nostri prodotti sono **fatti in casa**, frutto della dedizione e dell'attenzione che mettiamo in ogni fase della preparazione.

Ci impegniamo a ridurre **al minimo lo spreco di cibo**, rispettando così l'ambiente e le risorse. E per prolungare l'esperienza culinaria, la maggior parte delle prelibatezze che gustate da noi è **acquistabile** presso il nostro punto vendita.

BENVENUTI IN UN LUOGO DOVE IL CIBO È AMORE, RISPETTO E AUTENTICITÀ.

**Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.*

Per cominciare



Insalata di cappone alla nostra maniera | 11€

Con pinoli tostati, uvetta, pomodori confit e giardiniera di cipolla delicatamente marinata

Sformatino dell'orto | 12€

Verdure di stagione posate su fonduta di Monte Veronese e pomodori confit

Antipasto dei Grippi | 11€

Prelibata selezione di salumi locali: la nostra coppa fatta in casa, il crudo della macelleria Cappelletti, il nostro salame artigianale e la pancetta sempre fatta da noi; il tutto accompagnato dalla "Grippa", la nostra famosa focaccia dalla ricetta segreta

Parmigianina | 9€

Tortino di verdure fresche con crumble di anacardi e il nostro speciale "formaggio" spalmabile vegano fatto in casa

Battuta al coltello di scottona al naturale | 11€

In accompagnamento: fiori di capperi, vellutata di panna acida, senape e il nostro famoso Chutney dei Grippi



Le paste fresche e i primi piatti

Fettuccine al ragù di corte | 15€

Pasta fresca fatta a mano con ragù di carni bianche agli aromi mediterranei

Zuppa di cipolle rustica | 14€

Cipolle dorate caramellate in un brodo ricco e aromatico, servita con crostini croccanti e gratinata al Formaggio Grana Padano

I nostri ravioli gialli | 14€

Pasta gialla all'uovo fatta in casa con ripieno di zucca, accompagnati da gherigli di noci e crema al burro di salvia

Gli gnocchi della tradizione | 13€

Gnocchetti di patate fatti a mano con brasato al vino Rosso Veronese Crux prodotto dal nostro agriturismo

I segreti dell'Orto | 12€

Pasta corta artigianale con sugo di verdure di stagione provenienti dal nostro orto

Le carni e le verdure



Il Manzo | 27,5€

Succulenta costata alla griglia da 500gr accompagnata da un contorno di verdure

Il Manzo Bis | 19€

Guancia di manzo marinata con il nostro vino Logos 2017 brasata e servita con cubi di polenta

Il Maiale | 16€

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con una salsa speciale accompagnato da verdure di stagione

Il Coniglio | 16€

La nostra sella di coniglio con cialda brisè, accompagnata da una selezione di verdure di stagione

Il Pollo | 14€

Trancetti di pollo marinati con senape e timo fresco adagiati su un letto di verdure di stagione croccanti



La Grippa

È il nostro lievitato: una ricetta segreta che reinterpreta la soffice focaccia, rendendola unica; ed è per questo le abbiamo dato il nostro nome. La Grippa viene servita, a seconda della stagione, con una selezione di prodotti di nostra produzione o strettamente locali, garantendovi sempre sapori autentici del territorio. Ad ogni morso sentirete tutta la cura e l'attenzione che dedichiamo tanto nel farla che nella scelta degli ingredienti che la accompagnano.

Nostrana | 12€

Grippa con la selezione di salumi di nostra produzione e di macelleria Cappelletti

Vegetariana | 12€

Grippa con verdure di stagione a km 0, pomodori confit e il nostro speciale "formaggio" spalmabile vegano fatto in casa

Pulled Pork | 12€

Grippa con tenero pulled pork, insaporito dalla nostra irresistibile salsa BBQ

Rustica | 12€

Grippa con paté di fegatini, servita con una deliziosa riduzione di birra scura e miele

La golosità di Casa Grippi



Dalle nostre mani nascono dolci fatti in casa, sempre diversi e creati con ingredienti freschi e di stagione, spesso coltivati direttamente da noi. Ogni giorno una sorpresa, a seconda di ciò che la natura ci offre!

Chiedi per credere!

| 7€

