

Agricucina dei Grippi

Qui prepariamo tutto noi:
il pane, i formaggi vegetali, i salumi, la pasta fresca, salse
e i dolci.

Tutto nasce nella nostra testa e poi prende forma con le
mani.

Le verdure crescono dal nostro orto secondo la stagione
e le carni sono selezionate da allevatori locali.

Dietro ogni piatto c'è un'idea di scoperta, prima ancora
che un lavoro.

Se qualcosa vi conquista, potete portarlo a casa:
trovate molti dei nostri prodotti nel piccolo punto vendita
dell'agriturismo.

Degusta-cena



Il percorso che raccontano meglio la nostra cucina, dall'orto alla cantina.

Si serve per l'intero tavolo, con la possibilità di abbinare i vini.*

Prezzo a persona, senza vino | 49€

Prezzo a persona, con 3 calici della nostra cantina | 59€

Prezzo a persona, con 6 calici della nostra cantina e alcune chicche da scoprire | 69€

**POSSIBILE FINO ALLE ORE 21.*

Il coperto (€3,00 a persona)

Comprende il nostro pane fatto in casa con le farine dei Grippi e tutta la cura che mettiamo nel servizio, per farvi sentire come a casa.



Per cominciare

La Grippa | 13€

Quattro pezzi di focaccia realizzata con farine macinate a pietra, due con pulled pork e salsa BBQ, due con verdure di stagione, pomodori confit e spalmabile vegetale.

Antipasto dei Grippi "Il nostro cavallo di Battaglia" | 18€

Selezione dei nostri salumi, con la Grippa e verdure in agrodolce.

Tacos all'anatra | 15€

Tre cialde di pasta fatta a mano con anatra affumicata, BBQ, pomodori confit, finocchio e arancia.

Fritto misto del contadino | 18€

Pollo e coniglio cotti lentamente a bassa temperatura, poi panati e fritti, con verdure in tempura, accompagnato da spuma di formaggio di capra di malga e le nostre salse.

Battuta di scottona al coltello circa 110gr | 13€

Carne cruda battuta a coltello su crostino croccante, con foglia di capperi, panna acida, senape e chutney preparati da noi.

Tortino di ceci su crema di zucca (Veg) | 10€

Tortino di ceci fatto a mano, su crema di zucca e pomodori confit.

L' Assaggio dei Grippi – "La nostra Essenza" | 39€

Il fritto del contadino e l'antipasto dei Grippi insieme, arricchiti da formaggi locali e altre sfiziosità (consigliato per 2 persone).

La pasta fresca e le zuppe



Ravioli Rustici | 14€

Pasta ripiena fatta a mano con ragù di cortile, fondo bruno e cialda di lonzino vetrificato.

Fusilli al cotechino croccante – “Una prova ben riuscita” | 15€

Pasta di grano tenero con tuorlo, pecorino e cotechino croccante.

Pappardelle al ragù di corte | 13€

Pasta fresca tirata a mano con ragù di carni bianche alle erbe mediterranee, verdure e crumble croccante

Gnocchi gorgonzola e zucca | 13€

Fatti a mano, saltati con gorgonzola e zucca, con crumble di noci.

Bigoli all'anatra – “Una bellissima sorpresa” | 15€

Bigoli affumicati, tipici della tradizione veneta, con ragù di anatra e cialda di polenta.

Zuppa di cipolle | 12€

Cipolle caramellate cotte lentamente in brodo, crostini di pane e gratinatura al Grana Padano DOP.



Le carni e le verdure

Tagliata di Manzo nostrano circa 300 gr. | 19€

Alla griglia, con contorno di verdure secondo disponibilità dell'orto.

Guancia di maiale – “Lasciati conquistare” | 18€

Brasata, con purè al timo e verdure di stagione.

Pollo confit – “L’insostituibile” | 17€

Cotto lentamente e conservato in olio e aromi, servito freddo con verdure croccanti dell'orto e senape rustica.

Petto di faraona | 16€

Cotto a bassa temperatura, con fondo bruno e farro soffiato al miele.

Coniglio alla cacciatora | 18€

Cotto delicatamente, con un sughetto di olive e pomodoro, aglio e cipolla.

Sedano rapa (Veg) | 12€

Accompagnato da pane panko al profumo d'aglio, con salsa di soia, cipolla in agrodolce e purea di zucca.

Contorni



Patate al forno con buccia | 5€

Patate fritte | 5,50€

Ratatouille di verdure | 5,50€

Verdure dell'orto cotte | 5€

Insalata mista | 5€



Bevande

Acqua 70cl naturale e frizzante | 3,50€

Coca Cola / Fanta / Sprite | 4,00€



Cocktail

Grippi Express | 9,00€
Arigatè, miele, limone e acqua tonica

Belu Pomeriju | 9,00€
Amaro Hantak, Fusetti cacao e soda agli agrumi

Messico e Nuvole | 9,00€
P31, soda al limone, Fusetti Messico

Caffetteria



Caffè | 1,60€

Caffè Macchiato | 1,70€

Caffè Corretto | 1,90€

Decaffeinato | 1,70€

Cappuccino | 1,90€

Caffè d'orzo / Ginseng | 1,90€

Caffè americano | 2,00€

Agricucina
dei
Grippi