

LA SELEZIONE DI FIENILE

La degustazione di Fienile 1-2 26
La nostra selezione di salumi e formaggi con tigelle e crescentine (consigliata per 2 persone) (GF*/LF*)

La cacciagione 1-2-3-4 12
Salame di cinghiale con la nostra giardiniera e tigelle integrali (4pz) (GF*/LF*)

I formaggi 1-2 14
Pecorino, parmigiano e vaccino di montagna con miele e tigelle integrali (4pz) (V/GF*)

Cestino di tigelle integrali e/o crescentine 1-2 (V) 8

Le composte e i mieli (V/VG*/GF) 5

La nostra giardiniera 3-4 (V) 5

PIZZA DEI COLLI

Una base bianca con farina integrale ad alta idratazione arricchita con specialità locali

Funghi e formaggio vaccino di montagna 1-2 (V) 15

Mortadella IGP, parmigiano e saba 1-2 13

GLI SFIZI

Funghi fritti 1-5-6 (V) 9

Zigullada con parmigiano e porri 2-5 (V/GF) 8

Fichi e squacquerone 2 (V/GF) 6

Polpette di maialino con le nostre salse 2-5 (V/GF) 10

OGGI AL FIENILE

La proposta del giorno dello Chef s.q.

TRADIZIONI DI STAGIONE

I Primi

Tortellini in crema di parmigiano 24 mesi 1-2-5-6 15

Tagliatelle ai funghi porcini e zafferano di montagna 1-2-5 (V) 16

Gnocchi di patate all'erborinato di pecora e frutta secca tostata 1-2-5-6 (V) 14

Gramigna con ragù di salsiccia e rosmarino 1-5 12

Le Carni

Insalata di maialino in porchetta con yogurt alle erbe e parmigiano 2 (GF/LF*) 12

Battuta di manzo con misticanza, frutta e saba (GF/LF) 13

Cinghiale al vino bianco con spezie e patate 3-4 (GF) 16

Pollo all'uva (GF) 16

I Vegetariani

Crema di ceci con erbe ripassate e nocciole 6 (VG/GF) 12

Crema di zucca con fiocchi di ricotta e semi croccanti 2-6 (GF/V/VG*) 10

Insalata di finocchi al miele, pere, uva e pecorino 2 (V/GF) 12

Insalata di stagione (VG/GF) 8

Due passi nell'orto (VG/GF) 8

I DOLCI

Ricotta montata e uva fragola 2 (GF) 6

Gelato alla vaniglia con frutti rossi dell'Appennino 2 (GF) 6

Torta al cioccolato con mascarpone 2-5-6 (GF) 6

Zuppa inglese 1-2-5 6

Selezione di biscotteria di montagna 1-2-5-6 6

**COPERTO E PANI FATTI IN CASA 3€
PREZZI ESPRESSI IN EURO**

(GF) = Gluten Free | (VG) = Vegan
(V) = Vegetariano | (LF) = Lactose Free
(*) = Solo Su Richiesta



NETWORK: **FFguest**
PASSWORD: **fienile2019**



M E N ù

La nostra cucina si ispira al ciclo delle stagioni e si basa su prodotti del territorio che selezioniamo con cura.

Cuciniamo sul momento materie prime in gran parte biologiche, a km zero o che arrivano direttamente dai nostri campi.

Nel menù troverete alcuni abbinamenti di profumi e di sapori nuovi, ma anche ricette della nostra tradizione familiare.

Lasciatevi guidare dalla curiosità e dai ricordi.



LE PROPOSTE SPECIALI

Quando il mangiare contemporaneo non rinuncia ai sapori del cuore e la convivialità diventa uno degli ingredienti

BARBECOOOL

Le nostre proposte alla brace da gustare anche all'aperto davanti al fuoco dei braceri

Tutte le sere del Barbecool potrete trovare un invitante menu anche con proposte vegetariane

Il Barbecool è disponibile dalle 19:00 alle 22:00 dal giovedì alla domenica, è necessaria la prenotazione

BRUNCH FLUÒ

Selezione di affettati e formaggi con tigelle, fichi e squacquerone, zigullèda con parmigiano e porri, pizza dei colli, sfizio del giorno, dolce del giorno, acqua e coperto

35

Costo a persona, minimo 2 persone

Il Brunch Fluò è disponibile dalle 12:00 alle 15:00 dal giovedì alla domenica