

LA SELEZIONE DI FIENILE

La degustazione di Fienile 1-2-3 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 o cervo 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

Lo squacquerone 2 (V/GF) 5

GLI SFIZI

Porcini fritti 1-5-6 (V) 10

Insalata di gallina con verdure in giardiniera e salsa verde 2-3-4 (GF*/LF*) 12

Tortino di patate e tartufo nero con misticanza invernale 2-5 (GF/V) 14

Crema di finocchi e zafferano con crostini di pane abbrustolito 1 (GF*/VG) 12

MENU DEGUSTAZIONE

4 portate: uno sfizio, un primo, un secondo, un dolce 50
Bevande e coperto non compresi

TRADIZIONI DI STAGIONE

I Primi

Tortellini in brodo 1-2-4-5-6 15

Tagliatelle al ragù tradizionale 1-2-3-4-5 (LF) 14

Tortelloni di ricotta ai funghi porcini 1-2-5 (V) 16

Passatelli asciutti con crema di broccoli, mandorle, uvetta e ricotta salata 1-2-5-6 (V) 16

Le Carni

Faraona con salsa ai funghi e polenta di castagne 3-4-6 (GF/LF) 18

Brasato di manzo al nostro Cabernet Riserva con purè 3-4 (GF) 18

Cotechino con le lenticchie romagnole 3-6 (GF/LF) 16

I DOLCI

Panettone artigianale con zabaione al nocino 1-2-5-6 8

Torta di riso con mou salato 1-2-5-6 8

Pera speziata al Cabernet con gelato alla crema 2-3-5-6 (GF) 8

Selezione di biscotteria di montagna 1-2-5-6 8



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**

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.



I NOSTRI FORNITORI DEL TERRITORIO E BIO

Casp (Castiglione dei Pepoli, Bologna)

farine dell'Appennino Bolognese macinate a pietra, biscotti, cereali, legumi, frutta secca

Macelleria Sernesi (Alto Reno Terme, Bologna)

carni biologiche e cacciagione di selezione

Negrini Salumi (Renazzo, Ferrara)

mortadella Bonfatti e salame rosa IGP (Slow Food)

F.lli Pedretti

(San Cesario sul Panaro, Modena)

salame nostrano, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, burro, squacquerone, straciatella, mascarpone

Le mucche di Guglielmo (Monzuno, Bologna)

formaggi e latticini

Azienda agricola Cottu Salvatore

(Pianoro, Bologna)

pecorini biologici

Azienda agricola La Rovere

(Paderno, Bologna)

vino, verdure, frutta, miele, confetture

Azienda agricola Gatti (Pianoro, Bologna)

frutta e verdura

Azienda agricola Muratori

(Castiglione dei Pepoli, Bologna)

uova da galline allevate a terra

Pastificio artigianale Dal Fiume (Bologna)

tortellini e pasta fresca tirata al mattarello

Appennino Food (Valsamoggia, Bologna)

funghi e tartufi

Azienda agricola Marco Lelli

(Monghidoro, Bologna)

zafferano, fiori eduli, verdure, tisane - bio, farina di mais

Azienda agricola Bononi

(Gropparello, Piacenza)

olio da tavola bio da varietà antiche

La Selva Armonica

(Vaglio di Lama Mocogno, Modena)

frutti rossi freschi e lavorati bio

Azienda agricola Folicello

(Castelfranco Emilia, Modena)

saba, succo d'uva, aceto balsamico - bio

Fattoria Lama Grande (Monzuno, Bologna)

formaggi di mucca allevate a fieno

Forno Fratelli Gasperini

(Casalecchio di Reno, Bologna)

pane con lievito madre

Agritur Società Agricola Cooperativa

(Lizzano in Belvedere, Bologna)

frutti di bosco sciropati dell'Appennino