



# Ca' Maddalena

AZIENDA AGRICOLA  
AGRITURISMO



# Ca' Maddalena

AZIENDA AGRICOLA  
AGRITURISMO

## Antipasto

L'antipasto che vi proponiamo è fatto di alcune piccole portate di prodotti stagionali che fanno da contorno al nostro tagliere di salumi e crescita sfogliata. Sono salumi fatti da noi con gli animali cresciuti allo stato semi-brado nella nostra azienda. Solo carne del nostro allevamento, sale, pepe, spezie fresche e tanto tempo.

Nient'altro. € 17,00

Crostoni di pane con patè di fegato € 6,00

## Antipasto al Tartufo

Carpaccio, crostino e uovo al tegamino € 32,00

## Primi Piatti

Tagliatelle o gnocchi di patate al ragù tradizionale marchigiano € 13,00

Tagliatelle al Tartufo Bianco Pregiato € 28,00

Tagliatelle con funghi Porcini trifolati \* € 16,00

Gnocchi di patate o tagliatelle con ragù bianco di coniglio e finocchietto selvatico € 14,00

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci, con burro, salvia e pancetta € 13,00

Pappardelle con ragù bianco. Solo maiale, "Al coltello" € 13,00

Cappellettoni (pasta fresca ripiena di carne) con gorgonzola dolce, spinaci e panna fresca € 13,00

Gnocchi di patate con salsiccia, friggirelli e pangrattato tostato € 12,00

Le mezze porzioni (singole) costano 2 € in meno della porzione intera

\* Funghi freschi di provenienza locale, conservati tramite abbattimento di temperatura.

Extra per i nostri ospiti in mezza pensione :

Costate € 25,00/KG

Fiorentine € 30,00/KG

## Secondi Piatti

### Vitellone Bianco Marchigiano

#### Bistecche

Costate € 58,00/KG

Fiorentine € 68,00/KG

#### Tagliata

Sale grosso integrale e rosmarino fresco € 18,00

Con porcini freschi trifolati \* € 24,00

Con Tartufo Bianco Pregiato € 35,00

#### Piatti freddi. Crudi...poco cotti

Tartara battuta al coltello € 18,00

- Con Tartufo bianco pregiato € 33,00

Carpaccio € 15,00

- Con Tartufo bianco pregiato € 30,00

Roast beef € 15,00

Vitello tonnato € 17,00

#### Il Quinto quarto...

Trippa € 14,00

Lingua in salsa verde € 14,00

Fegato con cipolla bianca stufata € 14,00

Coça e guancia in umido € 14,00

#### Polpette

Al forno con maionese fatta in casa € 11,00

In padella con panna fresca e senape € 11,00

Impanate e fritte € 11,00

## Maiale

#### Alla brace...

Salsicce € 10,00

Cotechini € 10,00

Grigliata mista € 16,00

Capocollo cotto nel forno a legna € 16,00

## Altro.....

Stracotto di manzo al Sangiovese cotto nel forno a legna € 16,00

#### Tagliere di Formaggi

Una selezione di pecorini (Az. Ag. Cau&Spada) di diverse stagionature con miele, cipolle caramellate e marmellate di nostra produzione € 15,00



# Ca' Maddalena

AZIENDA AGRICOLA  
AGRITURISMO



# Ca' Maddalena

AZIENDA AGRICOLA  
AGRITURISMO

## Contorni

Insalata mista con/senza cipolla	€ 4,50
Patate al lardo	€ 4,50
Insalata di cavolo cappuccio con cipolla rossa, capperi, acciughe e aceto balsamico	€ 4,50
Verza e patate	€ 4,50

## Dolci

Semifreddo alla nocciola con crumble al cioccolato, e caramello salato	€ 6,00
Tortino caldo al cioccolato con salsa alla vaniglia	€ 6,00
Semifreddo al miele con noci e caramello	€ 6,00
Crema catalana	€ 6,00
Panna cotta : Caramello, frutti di bosco, vaniglia.	€ 6,00
Dolci secchi e vino dolce	€ 6,00

<b>Vino da dessert</b>	Bicchieri	Bottiglia (0,375)
Maximo (Umani ronchi)	€ 6,00	€ 32,00

Acqua (1 lt.)	€ 2,00
Lattine	€ 3,00
Caffè	€ 1,50
Pane fatto in casa e coperto	€ 2,50

## Agriturismo

### Ca' Maddalena

Località Ca Maddalena s.n.

61033 Fermignano (PU)

Tel. 0722 331025

[camaddalena.com](http://camaddalena.com) / [horseback.it](http://horseback.it)



# Agriturismo

## Ca' Maddalena

Località Ca' Maddalena  
Fermignano (PU) Marche.

# Menù

## Le proposte della nostra cucina

Le proposte della nostra cucina sono la logica conclusione di quello che succede quotidianamente nella nostra azienda agricola e attorno a noi... Non troppe, ma di qualità.

Alleviamo solo Bovini di razza "Marchigiana" da sempre considerata una delle migliori razze bovine da carne e "Suini della Marca" antica razza suina originaria della nostra regione.

Tutti gli animali crescono allo stato semi-brado nella nostra azienda.

Quando proponiamo piatti a base di carne che non sia bovina o suina, ci affidiamo a piccoli allevatori locali che possono garantirci la stessa qualità delle nostre carni.

La carne di vitello alla brace ben cotta è vivamente sconsigliata.

I formaggi e la ricotta sono dell'Az. Ag. Cau&Spada

Non usiamo mai prodotti congelati all'origine.

In alcuni casi siamo noi a surgelare i nostri prodotti, tramite abbattimento di temperatura, per ottimizzarne la conservazione.

Tutti i dolci che proponiamo sono fatti da noi con prodotti freschi.

La maggior parte dei nostri piatti sono preparati al momento.

Abbiamo bisogno della vostra pazienza per poter continuare a lavorare così.

Grazie