

Family Farm Gobbi

cucina e bottega agricola

MENÙ

— — — — —

VISTA MARE

SAPORI DELLE COLLINE
CON VISTA SULLA RIVIERA ROMAGNOLA

— — — — —



Panorama, acqua naturale microfiltrata e coperto	2 €
Acqua frizzante in bottiglia da 1 litro	1 €
Pane o piadina	2 €

I nostri antipasti

Tagliere agricolo 16 €
Selezione di affettati, formaggi accompagnati dal nostro miele biologico, crostini misti e piadina.

Giardiniera fatta in casa 8 €
Verdure di stagione preparate secondo la nostra ricetta, conservate sott'aceto e olio.

La nostra panzanella 10 €
Pomodori, cetrioli, cipolla di Tropea, basilico fresco, pane di montagna tostato al forno, condita con aceto e il nostro olio extravergine d'oliva.

La pasta fatta in casa

Tagliatelle 13 €
Pasta fresca all'uovo tirata al mattarello, servita con il nostro ragù alla bolognese preparato secondo la tradizione.

Passatelli romagnoli 15 €
Fatti a mano, con crema ai formaggi e tartufo nero estivo oppure porcini.

Ravioli di patate 16 €
Fatti a mano, con crema di zucchine e formaggio di Fossa di Sogliano DOP.

Secondi della casa

Uova al tegamino al tartufo nero 12 €

Due uova cotte al tegamino con tartufo nero estivo.

Porchetta di maiale cotta lentamente nel forno a legna ... 13 €

Cotta lentamente nel forno a legna secondo la tradizione.

Patate al forno dell'orto 6 €

Patate con la buccia cotte al forno con olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

Erbette di campagna saltate in padella 6 €

Erbette di campagna saltate in padella con aglio e il nostro olio extravergine d'oliva.

I nostri dolci

Semifreddo alla meringa oppure panna cotta 6 €

A scelta con la nostra confettura di albicocche, salsa alle fragole, salsa ai frutti di bosco oppure miele e noci.

Cantucci alle noci o mandorle biologiche 6 €

Preparati artigianalmente con noci o mandorle biologiche.

Castagne al liquore 6 €

Preparate secondo la nostra ricetta tradizionale: cotte nel camino e conservate nel liquore con scorza d'arancia, limone, cannella e chiodi di garofano.

ALLERGENI

GLUTINE

- Tagliere agricolo (crostini e piadina)
- La nostra panzanella
- Tagliatelle
- Passatelli romagnoli
- Ravioli di patate
- Cantucci alle noci o mandorle biologiche

LATTE E DERIVATI

- Tagliere agricolo (formaggi)
- Passatelli romagnoli (Parmigiano Reggiano nell'impasto e crema ai formaggi)
- Ravioli di patate (Parmigiano Reggiano e Formaggio di Fossa di Sogliano DOP)
- Panna cotta (panna e latte)
- Cantucci alle noci o mandorle biologiche (burro)

UOVA

- Tagliatelle
- Passatelli romagnoli
- Ravioli di patate
- Uova al tegamino al tartufo nero
- Semifreddo alla meringa
- Cantucci alle noci o mandorle biologiche

FRUTTA A GUSCIO

- Semifreddo alla meringa o panna cotta (solo nella versione con miele e noci)
- Cantucci alle noci o mandorle biologiche

SEDANO

- Tagliatelle al ragù alla bolognese (presente nel ragù)
- Giardiniera fatta in casa

Informazioni per il cliente

Ai sensi del Regolamento (UE) n. 1169/2011, le informazioni relative agli allergeni presenti nei piatti sono riportate nella presente scheda.

Le preparazioni vengono effettuate in una cucina in cui sono utilizzati anche altri allergeni. Pur adottando tutte le precauzioni necessarie, non è possibile escludere il rischio di contaminazioni crociate.

In caso di allergie o intolleranze alimentari, vi invitiamo a informare il personale prima dell'ordinazione, che sarà a disposizione per fornirvi tutte le informazioni necessarie.



LISTA DEI VINI

CALICE

BOTTIGLIA

“LUNATICO” RUBICONE IGT SANGIOVESE

UVE: Sangiovese 100 %

€ 6

€ 14

GRADAZIONE: 13 %

COLORE: Rosso rubino con tonalità
porpora.

PROFUMI: L'olfatto è ben espresso nelle
sue componenti di frutta fresca in cui si
riconoscono lampone, ribes e fiori rossi.

SAPORE: Al gusto si apprezza per
equilibrio, freschezza e tannini non
aggressivi che lo rendono garbato nella
sua persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C°

RICONOSCIMENTI:



“PRINCIPIO” ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE

UVE: Sangiovese 100 %

€ 7

€ 22

GRADAZIONE: 14,5 %

COLORE: Rosso rubino intenso.

PROFUMI: Entra al naso con percezione di
frutti: more, durone, bacche di prugnolo,
rosa canina e viola mammola.

SAPORE: Al gusto è caldo, morbido e si
apprezza per l'equilibrio tra tannini ben
integrati, morbidezza e il distinto ritorno
delle note fruttate nel finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 C°

RICONOSCIMENTI:



“RAPACE” RUBICONE IGT TREBBIANO E CHARDONNAY

UVE: Trebbiano 85 % Chardonnay 15 %

€ 6

€ 14

GRADAZIONE: 12,5 %

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMI: L'entrata olfattiva è molto piacevole e variegata nei profumi di frutta fresca, mela, agrumi, acacia e biancospino.

SAPORE: L'impatto gustativo è equilibrato con le componenti morbide ravvivate da sapiente freschezza e sapidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C°

“CENERE” ROMAGNA DOC PAGADEBIT

UVE: Bombino bianco 100 %

€ 6

€ 14

GRADAZIONE: 11,5 %

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMI: Persistente e fragrante, con fresco bouquet di biancospino.

SAPORE: Delicato e suadente con simpatica cadenza amabile.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C°

ROSE' BRUT FRIZZANTE

UVE: Sangiovese 50 % Ciliegiolo 35% Cabernet 15%

€ 7

€ 20

GRADAZIONE: 12 %

COLORE: Rosa chiaro, cristallino.

PROFUMI: Al naso piacevole sensazione di vinosità con fragranti note fruttate.

SAPORE: Al palato è morbido, bilanciato da freschezza che riporta agli agrumi nel finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 C°

RICONOSCIMENTI:



LIQUORI E CAFFE'

NOCINO BIOLOGICO	€ 3
LIQUORE ALL'ERBA LUIGIA BIOLOGICO	€ 3
LIQUORE AL FINOCCHIO SELVATICO BIOLOGICO	€ 3
LIMONCELLO BIOLOGICO	€ 3
GRAPPA DI VINACCIA	€ 3
CAFFE' E DECA	€ 2