



AZIENDA AGRICOLA BIOECOLOGICA
ALTAURA E MONTE CEVA

Il Filo d'Erba

Fattoria Didattica-Alloggi-Spuntini-Vendita Prodotti-Ristorazione

Sede Aziendale di Altaura
Via Correr, 25
35040 Casale di Scodosia.

Sede Aziendale di Monte Ceva
Via Cataio, 68 loc.Ca' Vecchia,
35041 Battaglia Terme.

Sede legale: VIA ROMA 30, 35122 PADOVA, P. I.V.A.: 03463430284.

Siti web: www.scuolafattoria.it, www.agriturismobioecologico.it.

Titolare : Maria Dalla Francesca, C.F.: DLLMRA53C50G224N

e-mail: dfmaria@libero.it.

Tel +39 049 8752331 - Fax +39 049 661201 - cell. +39 347 2500714



Martedì 7 Dicembre ore 20,30

Mercoledì 8 Dicembre ore 13,00

Sabato 18 Dicembre 2010, ore 20,30

Domenica 19 Dicembre 2010, ore 13.00

La Fattoria Bioecologica Altaura e Monte Ceva

“Il Filo d’Erba”

Vi dà il benvenuto

alla

“Maialata”

nella

Sede di Altaura, Via Correr, 25
35040 Casale di Scodosia, Padova



* Martondela o Mortandela (da non confondersi con la mortadella) è un insaccato di carni di maiale. Si prepara macinando grossolanamente varie parti del maiale, quale lingua, fegato e coppa del collo...etc, che vengono mescolate in modo da formare delle polpette e avvolte dal cosiddetto "redesin" (reticella dei polmoni).

** Manai Già la sera precedente si mettono a bagno i fagioli. Si versa l'acqua in una pentola, poi si uniscono le ossa e i fagioli e si porta a bollire ed alla cottura dei fagioli; si tolgono le ossa e si aggiungono la cipolla ed il lardo, infine si versa la farina gialla e si lavora come per la normale polenta, mescolando di continuo per 50 minuti. (In alcune famiglie si aggiungeva anche un po' di riso). Si serve caldissima.

L'APPETITO DI OGGI...
Sabato 18 Dicembre 2010, ore 20,30
Domenica 19 Dicembre 2010, ore 13.00

Sformato di finocchi e pancetta stagionata...dell'anno scorso
Affettati della casa
Martondela * con crocchette di patate al rosmarino

Manai **
Risotto al tastale

Ossata con gambini e cotechini
Purea di patate
Mesticanza di erbe fresche
Puntine di costicine con verze "sofegae"

GOLOSARIO

Sorbetto di actinidia
Crostate con confetture della casa
Biscotti della casa

Con la nostra farina: il pane fresco

Tutti i prodotti vegetali ed animali che concorrono a stimolare questo Appetito sono di provenienza dell'Azienda Agricola Altaura o di altre "fattorie Biologiche".

Acqua, vino e mokacaffè

Euro 35.00 a persona
Per prenotazioni: dfmaria@libero.it
Maria Dalla Francesca 3472500714