



L'AGRIFOGLIO

AGRITURISMO

Benvenuti nel nostro Agriturismo



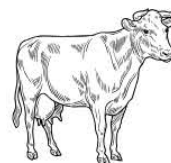
Fare agricoltura in montagna significa abitare, coltivare, mantenere e rispettare l'ambiente creato dai nostri antenati tramandandolo alle future generazioni.

Silvana, Roberto e Gloria

Il nostro modo di *essere green*



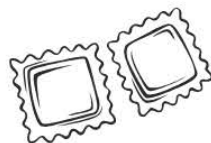
30 ettari di prati in cui ogni anno facciamo il fieno



Allevamento di vitelle Piemontesi con fieno e mangimi no OGM



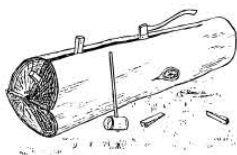
Prodotti aggiuntivi da Aziende Agricole di zona



Tutti i piatti, il pane, la pasta, dolci e polente serviti sono fatti in casa



L'orto con verdure, frutta di stagione e mais



La legna dei nostri boschi viene usata per tavoli, mobili e riscaldamento



Acqua calda fornita in parte dai pannelli solari



Parte degli avanzi dati in pasto alle galline per uova sempre fresche

MENU' COMPAGNIA

ANTIPASTI

Due portate di antipasti misti
scelti dalla cucina

PRIMO

A scelta tra i primi

SECONDO

A scelta tra salsiccia alla
griglia, schiacciata o brasato

ASSAGGIO DI FORMAGGI O

DESSERT

A scelta tra i dolci della casa

37 €

Servito esclusivamente
a tutto il tavolo.

Pane, acqua, caffè
e coperto
inclusi.





ANTIPASTI

PREPARATI CON I NOSTRI PRODOTTI

Flan di verdure con fonduta	12 €
Battuta al coltello	12 €
Vitello tonnato	12 €
Carpaccio di vitella	12 €
Tagliere dei nostri salumi e formaggi	15 €

PRIMI

PASTA FRESCA FATTA A MANO

Gnocchi di patate	12 €
Tagliatelle	12 €
<i>al ragù di carne o al burro e salvia</i>	

POLENTA

CON IL NOSTRO MAIS OTTOFILE PIGNOLET

Gratinata ai formaggi	15 €
Polenta mista della casa	15 €
Con arrosto al forno o brasato di vitella	15 €

Coperto, pane, acqua e caffè inclusi.

SECONDI

DAL NOSTRO ALLEVAMENTO
DI VITELLE PIEMONTESI

Brasato di vitella

15 €

Arrosto al forno

15 €

Impanata di vitella

15 €

Salsiccia della casa 60:40

12 €

MALtagliata

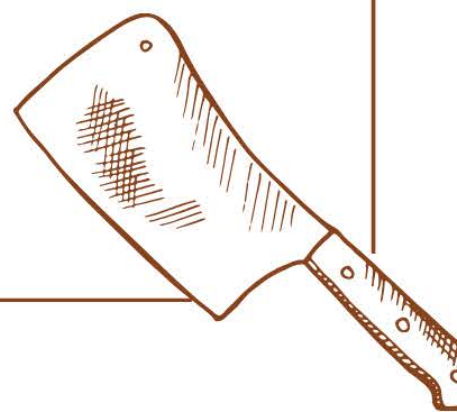
15 €

Sottofiletto alla griglia

15 €

Schiacciata

12 €



Coperto, pane, acqua e caffè inclusi.

I DOLCI FATTI IN CASA

Meringa alla panna con scaglie di cioccolato e crema ai marroni

Bunet

Crostata

Panna cotta

Tiramisù

Torta alle nocciole con crema allo zabaione

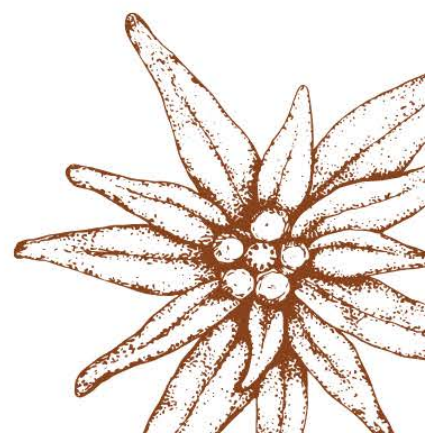
5 €

In accompagnamento:

Moscato 5 €

Barolo Chinato,

G.D. Vajra 6 €





VINI

...Niente carta dei vini, la nostra cantina è anche la vostra.

Scegli direttamente il vino dall'espositore all'ingresso o chiedi consiglio a noi!

Ci rechiamo personalmente nelle cantine delle Langhe e del Piemonte per selezionare i vini che compongono la nostra lista.

AL BICCHIERE

Dolcetto d'Alba, Carlin DePaolo	5 €
Barbera d'Asti, Carlin DePaolo.	6 €
Nebbiolo, Merenda Sinoira, 2021	8 €
Monprà, (blend barbera-nebbiolo) Conterno Fantino, 2021	9 €
Barolo, Brangero, 2016	10 €
Barbaresco, Molino, 2020	10 €
Kauss agricola artigianale 0,33 lt. (Piasco, CN)	5€

BIRRA

ORARIO

In primavera, estate, autunno e inverno...

C'è sempre qualcosa da fare!

TUTTI I GIORNI

Per il mantenimento

*del territorio, dei prati, dell'orto e del nostro allevamento di vitelle
(hanno bisogno di tempo, cura e amore).*

RISTORANTE E CAMERE

Giovedì

Venerdì

Sabato

Domenica

Festivi e prefestivi

È gradita la prenotazione

EVENTI

Per cerimonie, occasioni speciali ed eventi non esitare a chiedere informazioni al personale.

