

Dal 17 Novembre 2020

IL RISTORANTE ARRIVA A CASA TUA, ogni giorno una sorpresa

Da Fabiana
trattoria e camere

Scegli il tuo cestino, pasti pronti per due persone solo da rigenerare al momento

Ogni prodotto è confezionato sottovuoto, si può tenere in frigo 7 giorni o anche congelare.

80 € Cestino “Una settimana al ristorante” 5 pasti da 2 portate per 2 persone

Rolata di agnello con crema ai carciofi, Girello di vitello con salsa alle acciughe, Coccoi di verdura, Pasta al forno, Gnocchetti sardi al ragù, Culurgioni al pomodoro, Crespelle di grano saraceno ai porri e salsiccia, Costine di maiale caramellate, Maialino alla vernaccia, Bocconcini di cinghiale, Pere al vino

40 € Cestino “Una settimana al ristorante—light” 5 pasti da 1 portata per 2 persone

Girello di vitello con salsa alle acciughe, Pasta al forno, Gnocchetti sardi al ragù, Crespelle di grano saraceno ai porri e salsiccia, Costine di maiale caramellate, Pere al vino

50 € Cestino “Assaggio di Sardegna a casa tua” Un menù completo per due persone

Rolata di agnello con crema ai carciofi, Coccoi di verdura, Gnocchetti sardi al ragù, Culurgioni al pomodoro, Maialino alla vernaccia, Pecora in cappotto, Seadas da cuocere.



Sono arrivate anche le confezioni REGALO, a partire da 75 €, nel bellissimo cestino di legno fatto a mano.

Non dimenticare di abbinare una bottiglia di vino al tuo Menù: scegli dalla nostra CARTA DEI VINI la trovi sul nostro sito

Ricordati: il Pane Carasau 4€/500 gr;
 la Fregola sarda 3€ /500 gr;
 il passito di Sardegna 28 € / bottiglia 0,375 l
il Mirto Sardo 18 €/bottiglia 0,70 l



....INSIEME CE LA FAREMO ANCHE STAVOLTA!

Dal 17 Novembre 2020

**TUTTI I GIORNI SCEGLI I TUOI PIATTI PREFERITI (24 ORE PRIMA) CHIAMA-
CI PER CONCORDARE LA CONSEGNA GRATUITA SENZA LIMITE DI SPESA
(ALBA, BRA, DOGLIANI, LANGA E ALTA LANGA).**

Da Fabiana
trattoria e camere

Chiama o scrivi : 340.456.80.12 o 333.456.23.83

SUL NOSTRO SITO www.dafabiana.it dal menu "A CASA TUA" trovi anche la carta dei VINI

CONFEZIONATI SOTTOVUOTO, PRONTI DA RIGENERARE E GUSTARE A CASA TUA

ANTIPASTI 6 €

- Rolata di Agnello con crema ai carciofi affettata pronta da mangiare
- Girello di Vitello Rosa, cotto a bassa temperatura con salsa alle acciughe
- Vitello tonnato all'antica
- Cocci di verdura, pagnotella piatta con verdura e formaggio da scaldare in forno

PRIMI DI PASTA FRESCA 9 €

- Culurgioni al pomodoro, pasta fresca all'uovo ripiena di formaggio, patate e menta, cotti e conditi
- Gnocchetti sardi, pasta fresca all'uovo con ragù di carne, cotti e conditi
- Crespelle di grano saraceno, con porri e salsiccia, da gratinare in forno
- Pasta al forno, pasta fresca all'uovo con farina tipo 2, con ragù e besciamella, da gratinare in forno
- Cannelloni verdi con spinaci e caprino

SECONDI DI CARNE 9 €

- Costine di maiale caramellate cotte a bassa temperatura con cipolline glassate
- Bocconcini di maiale alla vernaccia
- Spezzatino di cinghiale in umido
- Bocconcini di pecora in umido
- Trippa in umido con fagioli patate e ceci

DALLA SARDEGNA IL PECORINO

- Pecorino fresco a spicchi 18 € al kg
- Pecorino fresco a fette (perfetto e pronto da sciogliere in forno sul pane carasau) 18 € al kg
- Pecorino stagionato, Formaggio stagionato di capra 20 € al kg

DOLCI 6 €

- Seadas, da cuocere e gustare con miele o zucchero (4 pezzi)
- Pere madernassa cotte nel vino rosso (400 g)

PASTA FRESCA ALL'UOVO , PASTORIZZATA, DA CUOCERE

- Culurgioni, pasta fresca all'uovo ripiena di formaggio, patate e menta ,500 g (circa 13 pezzi) 8 €
- Gnocchetti sardi, pasta fresca all'uovo, pastorizzati, da cuocere, 500 g 5 €
- Tagliatelle integrali, pastorizzate da cuocere, 500 g 8 €

Non dimenticare di abbinare una bottiglia di vino al tuo Menù: scegli dalla nostra CARTA DEI VINI la trovi sul nostro sito

- Ricordati:
- il Pane Carasau 4€/500 gr;
 - la Fregola sarda 3€ /500 gr;
 - il passito di Sardegna 28 € / bottiglia 0,375 l
 - il Mirto Sardo 18 €/bottiglia 0,70 l

INGREDIENTI e PREPARAZIONE

ROLATA DI AGNELLO CON CREMA AI CARCIOFI: cotto a bassa temperatura e affettato (agnello, sale, erbe aromatiche, carciofi, olio) Disporre le fettine di rolata in un piatto e condirle con la crema ai carciofi. È un antipasto da gustare freddo, ma può anche essere servito tiepido. Non Contiene **ALLERGENI** (i carciofi per la salsa sono conservati sott'olio di semi con un pò di aglio)

GIRELLO DI VITELLO CON SALSA ALLE ACCIUGHE: cotto a bassa temperatura e affettato (carne di vitello, panna, acciughe) Scaldare la salsa immergendo il sacchetto chiuso in acqua calda per qualche minuto. Disporre le fette su un piatto e condire con la salsa tiepida. Contiene **LATTICINI** e **PESCE**

COCCOI DI VERDURA: focaccina sarda di verdure a cubetti e formaggio cotta in forno, confezionata sottovuoto. Immergere il sacchetto sigillato in acqua bollente per 5 minuti oppure in forno senza sacchetto. Zucchine, pomodori, cipolla, farina 2, lievito, olio e sale, formaggio di pecora della nostra fattoria (latte ovino, caglio, sale). Contiene **LATTICINI GLUTINE SEDANO**

CULURGIONI AL POMODORO Pasta fresca all'uovo ripiena di formaggio, patate e menta, cotti e conditi, (farina, acqua, uovo, patate, formaggio di pecora di nostra produzione, menta, sugo di pomodoro, olio) . Confezionati sottovuoto. Immergere il sacchetto sigillato in acqua bollente per 10 minuti. Mettere il culurgioni in un piatto e cospargere di formaggio grattugiato. Si possono congelare. Contiene: **LATTICINI, GLUTINE, UOVO, SEDANO**

GNOCCHETTI SARDI AL RAGU', pasta fresca all'uovo, (farina, acqua, uovo, sale). Cotti e conditi con ragù di carne (pomodoro salsiccia di maiale). Confezionati sottovuoto. Immergere il sacchetto sigillato in acqua bollente per 10 minuti. Mettere gli gnocchetti in un piatto e cospargere a piacere di formaggio grattugiato. Si possono congelare. Contiene: **GLUTINE, UOVO, SEDANO**

PASTA AL FORNO Pasta fresca all'uovo, con ragù e besciamella. Scaldare in forno fino a gratinatura desiderata . Si possono congelare. Contiene: **LATTICINI, GLUTINE, UOVO, SEDANO**

CREPPELLE DI GRANO SARACENO CON PORRI E SALSICCIA, scaldare in forno fino a gratinatura desiderata. Si posso congelare. Contiene: **LATTICINI, UOVO**

CANNELLONI VERDI CON SPINACI E CAPRINO: pasta fresca all'uovo con semola di grano duro e farina 2, ripiena di besciamella, spinaci e caprino. Contiene: **LATTICINI, GLUTINE, UOVA, SEDANO.**

CULURGIONI PASTORIZZATI, Pasta fresca all'uovo ripiena di formaggio, patate e menta, pastorizzati a vapore, da cuocere (farina, acqua, uovo, patate, formaggio di pecora di nostra produzione, menta, olio) Cuocere i culurgioni in acqua salata bollente, circa 6 minuti dalla ripresa del bollore, scolare e condire con sugo di pomodoro e formaggio grattugiato. Si possono congelare. Contiene: **LATTICINI, GLUTINE, UOVO**

GNOCCHETTI SARDI PASTORIZZATI, pasta fresca all'uovo, pastorizzata a vapore, da cuocere (farina, acqua, uovo, sale) cuocere in acqua bollente salata per circa 15/18 minuti, a seconda dei propri gusti, scolare e condire a piacere. Si possono congelare. Contiene: **GLUTINE, UOVO**

TAGLIATELLE INTREGRALI PASTORIZZATE, pasta fresca all'uovo, pastorizzata a vapore, da cuocere (farina, acqua, uovo, sale) cuocere in acqua bollente salata per circa 5 minuti, a seconda dei propri gusti, scolare e condire a piacere. Si possono congelare. Contiene: **GLUTINE, UOVO**

MAIALINO ALLA VERNACCIA cotto a bassa temperatura, imbustato sottovuoto pronto da scaldare nel sacchetto (carne di maiale, sedano, carote, cipolla, vino vernaccia, erbe aromatiche). Immergere il sacchetto chiuso in acqua bollente per 15 minuti, aprire il sacchetto e gustare. Si possono congelare. Contiene: **SEDANO, SOLFITI**

COSTINE DI MAIALE CAMELLATE cotte a bassa temperatura con cipolline glassate, imbustate sottovuoto pronte da scaldare nel loro sacchetto (carne di maiale, erbe aromatiche, vino, zucchero, cannella, alloro, cipolline in agrodolce) Immergere il sacchetto chiuso in acqua bollente per 15 minuti, aprire il sacchetto e gustare. Si possono congelare. Contiene: **SEDANO, SOLFITI**

BOCCONCINI DI PECORA IN UMIDO cotto al forno, imbustato sottovuoto pronto da scaldare nel suo sacchetto (carne di pecora, cipolla, carota, sedano, olio, vino rosso, erbe aromatiche). Immergere il sacchetto chiuso in acqua bollente per 15 minuti, aprire il sacchetto e gustare. Si può congelare. Contiene: **SEDANO, SOLFITI**

BOCCONCINI DI CINGHIALE cotto al forno, imbustato sottovuoto pronto da scaldare nel suo sacchetto (carne di cinghiale, cipolla, carota, sedano, olio, vino rosso, erbe aromatiche). Immergere il sacchetto chiuso in acqua bollente per 15 minuti, aprire il sacchetto e gustare. Si può congelare. Contiene: **SEDANO, SOLFITI**

TRIPPA DI VITELLO: trippa con patate e legumi. Contiene: **SEDANO**

SEADAS, pasta dolce ripiena, da cuocere (farina, strutto, acqua, formaggio fresco di mucca, zucchero, scorza di arancia). Friggere in olio bollente da entrambe la parti, servire cosparsa di miele o zucchero. Si possono congelare. Conservare in frigo. Dopo due giorni toglierle dalla confezione per evitare che la pasta si attacchi alla confezione. Contiene: **LATTICINI, GLUTINE**

PERE MADERNASSA COTTE AL VINO ROSSO, pere cotte nel vino rosso, con zucchero , cannella e chiodi di garofano, imbustate sottovuoto. Contiene: **SOLFITI**