

Dal 13 Gennaio 2021

Da Fabiana
trattoria e camere

Continuiamo con le consegne a domicilio
In tutta l'Alta Langa, Langhe, Alba e Bra
Te lo portiamo a casa noi! Consegna sempre gratuita.
Venerdì, sabato e domenica, su appuntamento

Piatti confezionati sotto vuoto, pronti da rigenerare al momento

Componi il tuo menù a 30€ oppure scegli i singoli piatti
Chiamaci al 3334562383 o al 3404568012
(24 ore prima così possiamo cucinare tutto fresco!)

Menù 30 €

Aperitivo con praline di caprino ai sapori, caramella salata di fine
pasta e piccola pasticceria secca

Scegli tu : due antipasti
 un primo
 un secondo
 il dolce

Scopri l'offerta del nostro caseificio, la selezione di Pecorino dalla
Sardegna e la nostra carta dei vini sardi a prezzi di cantina!

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
- Crespelle di grano saraceno, con porri e salsiccia, da gratinare in forno
- Fusibile con prosciutto crudo e pere (robiolina di pecora rivestita di prosciutto crudo da fondere 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
- 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
- Maialino alla vernaccia con verdure cotte miste
- Spezzatino di cinghiale in umido con verdure miste cotte
- Pecora in cappotto con patate, cipolle e carote
- Trippa in umico con fagioli patate e ceci
- Stinco di maiale alla birra con verdure miste cotte
- Agnello al forno con carciofi

DOLCI 6 €

- Seadas, da cuocere e gustare con miele o zucchero (4 pezzi)
- Pere madernassa cotte nel vino rosso (400 g)
- Panna cotta alla liquirizia
- Tiramisù a modo nostro
- Mousse al cioccolato con confettura di fragole

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