



Ca' Maddalena

AZIENDA AGRICOLA
AGRITURISMO



Ca' Maddalena

AZIENDA AGRICOLA
AGRITURISMO

Antipasto

L'antipasto che vi proponiamo è fatto di alcune piccole portate di prodotti stagionali che fanno da contorno al nostro tagliere di salumi e crescita sfogliata. Sono salumi fatti da noi con gli animali cresciuti allo stato semi-brado nella nostra azienda. Solo carne del nostro allevamento, sale, pepe, spezie fresche e tanto tempo.

Nient'altro.

€ 17,00

Crostoni di pane con patè di fegato

€ 6,00

Primi Piatti

Tagliatelle o gnocchi di patate
al ragù tradizionale marchigiano

€ 13,00

Tagliatelle con funghi "Spignoli" *

€ 16,00

Gnocchi di patate o tagliatelle con ragù
bianco di coniglio e finocchietto selvatico

€ 14,00

Tagliatelle con salsiccia e asparagi selvatici

€ 14,00

Ravioli ripieni di ricotta e melanzane
con pomodorini freschi e basilico

€ 14,00

Pappardelle con ragù bianco.
Solo maiale, "Al coltello"

€ 13,00

Cappellettoni (pasta fresca ripiena di
carne) con pomodorini e panna fresca

€ 13,00

Strozzapreti (pasta fresca senza uova) con
salsiccia, funghi "Turini" * tartufo nero
estivo e panna fresca

€ 15,00

Le mezze porzioni (singole) costano 2 € in meno
della porzione intera

* Funghi freschi locali conservati tramite
abbattimento di temperatura

Extra per i nostri ospiti in mezza pensione :

Costate

€ 25,00/KG

Fiorentine

€ 30,00/KG

Secondi Piatti

Vitellone Bianco Marchigiano

Alla brace

Bistecche :

Fiorentine

€ 68,00/KG

Costate

€ 58,00/KG

Tagliata con sale grosso e rosmarino fresco

€ 18,00

Piatti freddi. Crudi....poco cotti

Tartara battuta al coltello

€ 18,00

Carpaccio

€ 15,00

Roast beef

€ 15,00

Vitello tonnato

€ 17,00

Il Quinto quarto...

Trippa

€ 14,00

Lingua in salsa verde

€ 14,00

Fegato con cipolla bianca stufata

€ 14,00

Coda e guancia in umido

€ 14,00

Diaphragma alla brace (solo al sangue)

€ 16,00

Polpette

Al forno con maionese fatta in casa

€ 11,00

In padella con panna fresca e senape

€ 11,00

Impanate e fritte

€ 11,00

Maiale

Alla brace...

Salsicce

€ 10,00

Cotechini

€ 10,00

Fegatelli

€ 12,00

Grigliata mista

€ 16,00

In padella

Filetto al burro con tartufo nero
estivo e panna fresca

€ 18,00

Altro.....

Stracotto di manzo al Sangiovese
cotto nel forno a legna

€ 15,00

Tagliere di Formaggi

Una selezione di pecorini "Cau&Spada"
di diverse stagionature con miele
e marmellate fatte da noi

€ 15,00

Prosciutto e melone

€ 12,00



CA' MADDALENA
AZIENDA AGRICOLA
AGRITURISMO



CA' MADDALENA
AZIENDA AGRICOLA
AGRITURISMO

Contorni

Insalata mista con/senza cipolla	€ 4,50
Patate al lardo	€ 4,50
Melanzane dolci grigliate, peperoncino fresco, olio alla menta	€ 4,50
Insalata di pomodori "Cuore di Bue" con cipolla di Tropea e basilico fresco	€ 4,50
Pomodori gratinati	€ 4,50

Dolci

Semifreddo al pistacchio con crumble al cioccolato, e salsa al fiordilatte	€ 6,00
Tortino caldo al cioccolato con salsa alla vaniglia	€ 6,00
Semifreddo al mascarpone, bagna alla moretta e salsa al caffè	€ 6,00
Semifreddo al miele con noci e caramello	€ 6,00
Crema catalana	€ 6,00
Panna cotta con amarene di Cantiano (o con caramello, frutti di bosco, vaniglia)	€ 6,00
Dolci secchi e vino dolce	€ 6,00
Sorbetti	€ 5,00

Vino da dessert	Bicchiere	Bottiglia (0,375)
Maximo (Umani ronchi)	€ 6,00	€ 32,00

Acqua (1 lt.)	€ 2,00
Lattine	€ 3,00
Succo di arancia o di mela, 1/2 / 1 litro	€ 2,50/4,50
Caffè	€ 1,50
Pane fatto in casa e coperto	€ 2,50

Agriturismo

Ca' Maddalena

Località Ca Maddalena s.n.

61033 Fermignano (PU)

Tel. 0722 331025

camaddalena.com / horseback.it



Agriturismo Ca' Maddalena

Località Ca' Maddalena
Fermignano (PU) Marche.

Menù

Le proposte della nostra cucina

Le proposte della nostra cucina sono la logica conclusione di quello che succede quotidianamente nella nostra azienda agricola e attorno a noi...

Non troppe, ma di qualità.

Alleviamo solo Bovini di razza "Marchigiana" da sempre considerata una delle migliori razze bovine da carne e "Suini della Marca" antica razza suina originaria della nostra regione.

Tutti gli animali crescono allo stato semi-brado nella nostra azienda.

Quando proponiamo piatti a base di carne che non sia bovina o suina, ci affidiamo a piccoli allevatori locali che possono garantirci la stessa qualità delle nostre carni. La carne di vitello alla brace ben cotta è vivamente sconsigliata.

I formaggi e la ricotta sono dell'Az. Ag. Cau&Spada. Non usiamo mai prodotti congelati all'origine.

In alcuni casi siamo noi a surgelare i nostri prodotti, tramite abbattimento di temperatura, per ottimizzarne la conservazione.

Tutti i dolci che proponiamo sono fatti da noi con prodotti freschi.

La maggior parte dei nostri piatti sono preparati al momento. Abbiamo bisogno della vostra pazienza per poter continuare a lavorare così.

Grazie