

PER INIZIARE

Antipasto Reale con prosciutto crudo contadino, burrata di bufala Bio e delizie di stagione (x 2 persone) €22.00 ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²

Prosciutto crudo contadino, burratina di bufala Bio e pancetta stesa affumicata € 10.00 ⁷

Coppa casereccia, salame nostrano e formaggella di montagna € 10.00 ⁷

Trippa alla parmigiana con crostini e pepe € 12.00 ⁹⁻¹²

Zucca delicata arrosto, fonduta di Taleggio e amaretti sbriciolati € 12.00 ⁷⁻⁸

Giardiniera di verdure in agrodolce fatta in casa € 5.00 ⁹⁻¹²

I FORMAGGI

Tomino morbido avvolto nella pancetta steccata, porcini e pan croccante € 10.00 ¹⁻⁷

Tagliere con 4 formaggi **FuSi** € 11.00 ⁷
(Scamorza aff. - Provolone - Rosa Camuna - Conca della Valsabbia)

Degustazione di formaggi stagionati, mostarda e marmellata Home-made € 15.00 ⁷⁻¹⁰
(Grana 32 mesi - Conca della Valsabbia - Nostrano allo zafferano - Gorgonzola al cucchiaino)

LE TARTARE DI MANZO

Con sale, pepe, porcini scottati, caprino morbido, semi di zucca e olio al rosmarino € 15.00 ⁷

Con sale, pepe, crema di zucca delicata Bio, Gorgonzola dolce e balsamico Riserva € 15.00 ¹²

Con sale, pepe, sedano rapa arrosto, maionese e cipolle di Digione € 15.00 ³⁻⁸⁻¹⁰

Le POLENTE di Mais Rosso

Con guanciale e fonduta di cacio e pepe € 9.00 ⁷

Con Gorgonzola dolce € 8.00

Con Porcini trifolati € 9.00

Con lardo pestato agli aromi € 8.00

Con ragù di costine € 9.00 ⁹⁻¹²

PER I piu' piccoli (Porzione ABBONDANTE + 2€)

Pasta corta con ragù di costine € 7.00 ⁹⁻¹²

Pasta corta con pomodoro € 6.00 ¹⁻³

Pasta corta con burro € 5.00 ¹⁻³⁻⁷

Gnocchi con ragù di costine € 7.00 ⁹⁻¹²

Gnocchi con pomodoro € 6.00 ¹⁻³

Salsiccia con patate al forno € 8.00 ¹

Pollo con patate al forno € 8.00 ¹

Hamburger con patate al forno € 9.00 ¹

BurgerBun alle noci con hamburger e patate al forno € 11.00 ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

SERVIZIO, COPERTO e PANE FATTO IN CASA € 3.00

Segnalare eventuali intolleranze alimentari

✔ Utilizzo di prodotti senza glutine e delattosati



LA PASTA FATTA IN CASA

Malfatti di Vale alle erbe di campo, burro versato e Grana Padano DOP 24 mesi € 14.00 ¹⁻³⁻⁷

Tortelli di zucca delicata Bio al burro e salvia con nocciole tostate € 15.00 ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰

Agnolotti del plin di cavallo al burro, il suo fondo e polvere di lampone € 14.00 ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Gnocchetti di patate con fonduta di taleggio, porri stufati, gocce di balsamico Riserva e riduzione allo zafferano Bio € 15.00 ¹⁻³⁻⁷⁻¹²

Maccheroncini rigati tuttotuorlo con ragù di salsiccia in rosso, panna e funghi trifolati € 15.00 ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Pappardelle fatte a mano al salmi di cervo, riduzione alle more e cacao amaro € 15.00 ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²

I CROSTONI

BASE BRUSCHETTONA RUSTICA

BOSCO con salsa di pomodoro, mozzarella di bufala Bio, porcini, caprino mantecato, pere e nocciole € 14.00 ¹⁻⁷⁻⁸

GOLOSO con salsa di pomodoro, mozzarella di bufala Bio, patate al forno, lardo pestato e cipolle caramellate € 14.00 ¹⁻⁷⁻¹²

BASE GOURMET A DOPPIA LIEVITAZIONE

CACIARA con mozzarella di bufala Bio, crema di zucca, guanciale, pepe e pecorino € 14.00 ¹⁻⁷

RADICAL con mozzarella di bufala Bio, taleggio, salsiccia, radicchio e gel all'aceto di mele € 14.00 ¹⁻⁷⁻¹²

I CONTORNI € 5.00

Fagioli borlotti al sugo con pancetta e aromatiche

Tuberi e radici arrosto (CAROTE - SEDANO RAPA - TOPINAMBUR - RAPA ROSSA)

Zucchine alla griglia

Verdura cotta del giorno

Patate al forno ¹

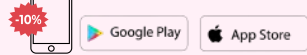
Patate al forno con fonduta cacio e pepe € 6.50 ¹⁻⁷

SCOPRI DI PIU'

Trovi tutte le nostre proposte su agriturismolacivetta.com

PROMOZIONI DIGITALI

SCARICA L'APP LA CIVETTA **10% SCONTO** SU OGNI ASPORTO



UN REGALO SPECIALE

REGALA la nostra **Gift Card**



Scegli tra **50€, 75€ o 100€**

EVENTI & BOMBONIERE



APERICENA SU MISURA
Scopri l'Apericena adatta a te



BOMBONIERE AGRICOLE
Per Cerimonie
Visita l'esposizione



scansionami >

ALLA GRIGLIA

In crosta di aromatiche e sale affumicato

Filetto di manzo € 28.00 (SERVIZIO GIA' TAGLIATO)

Tagliata di bufala € 16.00

Tagliata di cavallo € 16.00

Tagliata di manzo € 16.00

Con burro fondente e aromi ⁷

Filetto di manzo € 28.00 (SERVIZIO GIA' TAGLIATO)

Tagliata di bufala € 16.00

Tagliata di cavallo € 16.00

Tagliata di manzo € 16.00

Su pietra al naturale

Filetto di manzo € 28.00 (SERVIZIO GIA' TAGLIATO)

Tagliata di bufala € 16.00

Tagliata di cavallo € 16.00

Tagliata di canzo € 16.00

Fiorentina di manzo (circa 1 kg) € 4.80 all'etto

MENU' DEGUSTAZIONE GRIGLIATA

IL MENU' NON PUO' ESSERE MODIFICATO
€ 30.00 A PERSONA - MIN. 2 PERSONE

Coppa casereccia, salame nostrano e formaggella di montagna ⁷

Maccheroncini rigati tuttotuorlo con ragù di salsiccia in rosso, panna e funghi trifolati ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Grigliata mista (pollo, salamine e costine di maiale)

Contorni misti ¹



DA NON PERDERE

¹⁻⁷⁻⁸ **Rollè di faraona** avvolto nella pancetta con ripieno di castagne e cavolo nero ripassato € 18.00

⁷⁻⁹⁻¹² **Guancia di cavallo** glassata al Marsala e liquirizia su soffice di patate € 18.00

⁹⁻¹² **Lingotto di coda** alla vaccinara, purea di zucca e cacao amaro € 18.00

¹² **Costata Silver di manzo** alla griglia e sale Maldon al vino rosso € 18.00

Burger- Bun alle noci con hamburger di manzo, taleggio, pere senapate, porri caramellati, speck e le nostre patate al forno € 15.00 ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²

¹⁻¹² Grigliate con olio al prezzemolo

Grigliatissima con pollo, salamine di maiale, scaloppa di cavallo e scaloppa di bufala con le nostre patate al forno € 20.00

Grigliata mista con pollo, salamine di maiale, costine di maiale con le nostre patate al forno € 15.00

Coscia e sovracoscia di pollo con le nostre patate al forno € 10.00

MENU' DEGUSTAZIONE CICCIA

IL MENU' NON PUO' ESSERE MODIFICATO
€ 30.00 A PERSONA - MIN. 2 PERSONE

Coppa casereccia, salame nostrano e formaggella di montagna ⁷

Tagliata di manzo su pietra

Tagliata di cavallo su pietra

Tagliata di bufala su pietra

Contorni misti ¹

MENU' DEGUSTAZIONE CAVALLO

IL MENU' NON PUO' ESSERE MODIFICATO
€ 30.00 A PERSONA - MIN. 2 PERSONE

Coppa casereccia, salame nostrano e formaggella di montagna ⁷

Agnolotti del plin di cavallo al burro, il suo fondo e polvere di lampone ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Guancia di cavallo glassata al Marsala e liquirizia su soffice di patate ⁷⁻⁹⁻¹²

Contorni misti ¹

dai VIGNETI della CIVETTA

					DA ACQUISTARE
PLATIO Chardonnay ¹²	€ 5.00	€ 6.50	€ 10.50	€ 15.00	€ 7.00
BOLLA22 Bollicina Brut ¹²	€ 5.00	€ 6.50	€ 10.50	€ 15.00	€ 7.50
REDONE Merlot, Groppello e Barbera ¹²	€ 5.00	€ 6.50	€ 10.50	€ 15.00	€ 7.00
MERLOT Igt affinato in Rovere ¹²	€ 6.00	€ 8.00	€ 12.50	€ 18.00	€ 8.50
STRUPEL Cabernet ¹²	€ 7.50	€ 9.00	€ 16.00	€ 22.00	€ 12.00

SPECIALITA' DA CONDIVIDERE 200 ml

	SERVITI AL TAVOLO	DA ACQUISTARE
LI MO NE' Limoncino del Garda ¹²	€ 15.00	€ 10.00
CREMA DEL '27 Crema Whisky ¹²	€ 15.00	€ 10.00
RIGOLIZIA Liquore alla liquirizia ¹²	€ 15.00	€ 10.00
LA DOSOLA Grappa barricata ¹²	€ 15.00	€ 11.50
L'INNOCENTE Amaro infuso 30 erbe ¹²	€ 15.00	€ 11.50
EL MOSE' Liquore al fieno e grappa Lugana ¹²	€ 15.00	€ 11.50

I DOLCI

¹⁻³⁻⁷ Tiramisù con crema al mascarpone e scaglie di cioccolato fondente € 6.00

¹⁻⁷⁻⁸ Sbriciolata alle pere con note di cannella e nocciole, crema di Biancolatte € 6.00

¹⁻⁷ Mousse alla ricotta, fichi caramellati e grue di cacao € 6.00

¹⁻³⁻⁷ Dolce del giorno € 6.00

✔ **Namelaka al cioccolato fondente, bisquit all'arancia e zenzero candito** € 6.00

QUESTO DESSERT E' SENZA GLUTINE E DELATTOSATO

Gelato CREMA di BIANCOLATTE

⁷ Con frutti di bosco leggermente caramellati € 5.00

⁷⁻⁸ Con Granella di nocciole tostate e caramello € 5.00

⁷⁻⁸ Con salsa al cioccolato € 5.00

⁷ Con coulis di lamponi € 5.00

⁷ Con fichi caramellati € 5.00

⁷⁻¹² Con Gran Marnier e meringhette € 6.00

⁷ Affogato al caffè € 6.00

¹² Vino da DESSERT € 5.00

PASSITO € 20.00 LA BOTTIGLIA

CANTINA PASINI

Incrocio Manzoni e Riesling

CA' DEI FRATI

"Tre Filer" Lugana

BEVANDE

¹² **Aperol spritz/Campari spritz € 5.00**

¹ **Birre AGRICOLE € 5.00**

"I4 zero I" Rossa 330 cl in bottiglia

"Bucolica" Chiara 330 cl in bottiglia

¹ **Birre AGRICOLE € 11.00**

"I4 zero I" Rossa 0.75 cl in bottiglia

"Bucolica" Chiara 0.75 cl in bottiglia

Acqua naturale/frizzante 0.75 lt € 3.00



PROMOZIONI

BARRICATO Scatola da 6 bottiglie

~~€ 108.00~~ **€ 48.00**
(€ 8.00 a bott.)

BOLLA22 Scatola da 6 bottiglie

~~€ 90.00~~ **€ 42.00**
(€ 7.00 a bott.)

STRUPEL Scatola da 6 bottiglie

~~€ 132.00~~ **€ 66.00**
(€ 11.00 a bott.)

BIANCO PLATIO O ROSSO REDONE

Scatola da 6 bottiglie ~~€ 90.00~~

€ 39.00 (€ 6.50 a bott.)

L' ENOTECA

¹² **BIANCO**

Custoza Superiore Remi € 18.00

CANTINA MURAGLIE

Lugana Poggio Valletta € 23.00

CANTINA CARLO ZENEAGLIA

Lugana Doc € 23.00

CANTINA OLIVINI

Lugana I Frati € 25.00

CANTINA CA DEI FRATI

Lugana Doc € 23.00

IMPRESA FEMMINILE - TENUTA CORBARI

Lugana Doc € 23.00

CANTINA COLLI VAIBO' DI BULGARINI

¹² **ROSSO**

Cabernet Sauvignon Doc € 22.00

CANTINA COLLI VAIBO' DI BULGARINI

Lambrusco mantovano Dop € 17.00

RISERVA DEI CONCARI CANTINA LEBOVITZ

Garda Marzemino Doc € 22.00

CANTINA COBUE

Groppello Doc € 22.00

CANTINA PASINI

Valpolicella Classico Doc

"Il Genio" € 25.00

CANTINA MONTE FAUSTINO

Valpolicella Ripasso Superiore Doc

"Fornaser" € 35.00

CANTINA MONTE FAUSTINO

Brocchettine Igt Benaco Bresciano

uve Rebo e Marzemino € 30.00

CANTINA PASINI

Amarone Valpolicella Classico Docg

"Il Maestro" € 50.00

CANTINA MONTE FAUSTINO

¹² **ROSE' FERMO**

Chiaretto Riviera Garda Doc € 20.00

CANTINA COLLI VAIBO' DI BULGARINI

Chiaretto Rosa Dei Frati Doc € 22.00

CANTINA CA DEI FRATI

¹² **BOLLICINE**

Spumante Moscato € 15.00

Couvée dei Frati Brut

classico Vsq € 30.00

CANTINA CA DEI FRATI

Couvée dei Frati Rosé Brut

classico Vsq € 30.00

CANTINA CA DEI FRATI

Franciacorta Brut s.a. € 30.00

CANTINA CONTI DUCCO

Franciacorta Blanc de Blancs

60 mesi in bottiglia € 38.00

CANTINA CONTI DUCCO

Franciacorta Satèn Brut

(Bio) € 40.00

CANTINA BARONE PIZZINI

IL TUO PARERE E' IMPORTANTE!

Se qualcosa non va parlare con lo staff e aiutarci a migliorare.

Se ti sei trovato bene, lascia una recensione positiva. Grazie!

