



SEGUICI SU FACEBOOK E INSTAGRAM

SCARICA LA NOSTRA APPLICAZIONE

IL NOSTRO NUMERO WHATSAPP 3383078396

TEL. 0309110639 EMAIL info@cortefenilazzo.it

SEGUICI ANCHE SUL NOSTRO SITO www.cortefenilazzo.it

AVVISO ALLA CLIENTELA:

ORARI AUTUNNO INVERNO PRIMAVERA:

Lunedì chiuso

Dal Martedì al Giovedì dalle 15:00 alle 20:00

Venerdì dalle 15:00 alle 23:00

Sabato e Domenica dalle 11:00 alle 23:30

ORARI ESTATE:

Lunedì chiuso

Dal Martedì al Sabato dalle 15:00 alle 23:30

Domenica dalle 11:00 alle 23:30

AVVISIAMO LA CLIENTELA CHE ALL'INTERNO DELLA NOSTRA STRUTTURA POTETE ACQUISTARE TUTTI I NOSTRI PRODOTTI DAL LATTE ALLO YOGURT DAL FORMAGGIO AL GELATO DA ASPORTO TUTTI RIGOROSAMENTE DI NOSTRA PRODUZIONE

LE NOSTRE PROPOSTE



SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA, CHE PRESSO IL NOSTRO AGRITURISMO È POSSIBILE MANGIARE PIATTI FREDDI A BASE DI SALUMI E FORMAGGI DI NOSTRA PRODUZIONE, INSALATONE ED AGRIPIZZA CON FARINA DI 7 CEREALI.

NON FACCIAMO CUCINA CON PRIMI E SECONDI PIATTI, SE NON PER EVENTI O GRUPPI ORGANIZZATI SU PRENOTAZIONE.

AL SERVIZIO RISTORAZIONE VERRA' APPLICATO IL COSTO DEL
COPERTO DI €1,50 A PERSONA

Menù Agripizza

LA NOSTRA AGRIPIZZA

DAL GUSTO UNICO CHE REGALA EMOZIONI AD OGNI ASSAGGIO.

...PERCHE' AGRIPIZZA È UN' EMOZIONE DI NOSTRI PRODOTTI, CON UNA PASTA CONTENENTE PIÙ FIBRE E PROTEINE, CON MENO SALE E GRASSI, ALLO STESSO TEMPO LEGGERA E CROCCANTE.

La nostra pasta ha un basso contenuto di sale e grassi, riequilibrata con farine altamente proteiche e ricche di fibre. Le farine, da noi utilizzate ai 7 cereali sono tutte macinate a pietra, rendono la nostra

AGRIPIZZA:

LEGGERA, CROCCANTE ED ALTAMENTE DIGERIBILE.

COME E' PRODOTTA LA NOSTRA PASTA

- I. L'impasto avviene con una lavorazione indiretta a temperatura controllata.
- II. A fermentazione avvenuta l'impasto viene rinfrescato con una miscela multi cereali, inoltre utilizzando farina tipo 1 macinata a pietra, con lievito madre essiccato.
- III. Un basso contenuto di sale e grassi, riequilibrati con f
- IV. arine altamente proteiche e ricche di fibre, donano un senso di leggerezza e croccantezza, permettendo una buona digestione con conseguente assenza di quella sensazione di sete.

Inoltre tutte le nostre pizze, oltre che ad un innovativo processo produttivo sulla composizione della pasta, hanno alla base formaggi prodotti direttamente nel caseificio aziendale, utilizzando il nostro latte.

Le pizze e i loro ingredienti sono stati studiati con particolare attenzione agli abbinamenti, quindi seguendo digeribilità e stagionalità.

Vi consigliamo per questo motivo di non modificare gli ingredienti delle singole agripizze.

I CEREALI UTILIZZATI NELLA NOSTRA PASTA DELLA PIZZA

FARRO: è un cereale a basso contenuto calorico, contenente proteine ed allo stesso tempo ricco di vitamine del gruppo B, la quale contiene un aminoacido essenziale carente in altri cereali: la metionina.

SEGALA INTEGRALE: ricca di fibre solubili e lisina, arriva ad un contenuto proteico e di sali minerali, i quali: fosforo, potassio, magnesio, calcio, zinco, rame e manganese.

Le vitamine prevalentemente presenti sono PP, E, B5, B1, B6.

Inoltre la segala è in grado di fluidificare il sangue, mantenere le arterie elastiche e migliorare la circolazione del sangue, svolgendo qualità depurative, lassative, rinfrescanti ed energetiche.

AVENA: contiene proteine ed un elevato valore biologico, carboidrati a lenta digeribilità e più grassi in assoluto. Inoltre è ricco di potassio e vitamina del gruppo B.

FARINA TIPO 1 MACINATA A PIETRA: ricca di Sali minerali e dal sapore antico e intenso.

FARINA DI SOIA: ricca di proteine vegetali dal sapore ineguagliabile, proteine, carboidrati, grassi.

Mix di cereali: orzo, farro, mais, segala, avena, proteine, grassi gr. 1, carboidrati.

ORZO: apporta al prodotto Sali minerali (calcio, ferro, fosforo, potassio), vitamina A1, B1, B2.

MAIS: farina ricca di antiossidanti tra i quali sodio, ferro, fosforo, potassio, vitamina A e vitamina del gruppo B. Contiene meno proteine rispetto agli altri cereali e la loro qualità è inferiore rispetto agli altri cereali, per la scarsità di lisina e non contiene glutine.

FARINA DI FRUMENTO 00: farina di grano tenero ad alto contenuto proteico, proteine emulsionanti naturali, lievito di pasta madre essiccato, ricca di enzimi attivi importanti per la fermentazione del prodotto.

Per presenze di eventuali allergeni, chiedere scheda tecnica al responsabile di sala o consultare materiale presente nel menù

LE NOSTRE "AGRIPIZZE"

CASCINA

9,90 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo friulano e scaglie di formaggio sovrano

Tomato, mozzarella, Friuli cured ham and flakes of sovereign cheese

Tomate, Mozzarella, Friaul-Schinken und Flocken von Souveränkäse

ESPLOSIVA

9,90 €

Pomodoro, mozzarella, peperoni grigliati, cipolla rossa, salamino piccante.

Tomato, mozzarella, grilled peppers, red onion, spicy salami.

Tomaten, Mozzarella, gegrillte Paprikaschoten, rote Zwiebeln, würzige Salami.

FENILAZZO

6,50 €

Pomodoro, mozzarella, basilico

Tomato, mozzarella, basil.

Tomaten, Mozzarella, Basilikum

Per presenze di eventuali allergeni, chiedere scheda tecnica al responsabile di sala o consultare materiale presente nel menù

MAGRELLA

9,90 €

Pomodoro pachino, mozzarella, rucola, bresaola, scaglie di formaggio sovrano

Cherry tomatoes, mozzarella, arugula, bresaola, seasoned farm cheese flakes.

Pachino-Tomaten, Mozzarella, Rucola, Bresaola, Flocken von souveränem Käse

PROSCIUTTO COTTO

8,90 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di Praga.

Tomato, mozzarella, ham in Prague.

Tomate, Mozzarella, gekochter Prager Schinken.

"GIOIOSA"

14,90 €

Pizza doppia chiusa, rucola, burrata, stracciatella e prosciutto crudo friulano in uscita.

Pizza double burrata, Parmas ham friulano, arugula.

Geschlossene Doppelpizza, Rucola, Burrata, Stracciatella und friaulischer Rohschinken.

Per presenze di eventuali allergeni, chiedere scheda tecnica al responsabile di sala o consultare materiale presente nel menù

DELLA ZIA

9,90 €

Pomodorini freschi, mozzarella, formaggio sovrano, pancetta, capperi, mousse di melanzane con ricotta.

Fresh tomatoes, mozzarella, cheese farm, bacon, capers, eggplant mousse with ricotta

Frische Kirschtomaten, Mozzarella, Käse, Pancetta, Kapern, Auberginenmousse mit Ricotta

DELLA MAMMA

9,90 €

Pomodoro, mozzarella, formaggio caciotta, radicchio rosso, taleggio e speck in uscita.

Tomato, mozzarella, red radish, taleggio cheese, caciotta cheese e speck.

Tomaten, Mozzarella, Caciotta, roter Radicchio, Taleggio-Käse und Speck kommen heraus.

5 FORMAGGI

10.90 €

Pomodoro, mozzarella, formaggio sovrano, colle del Garda, scamorza, bitto della Valtellina

Tomato, mozzarella, sovereign cheese, Colle del Garda, scamorza, bitto della Valtellina

Tomaten, Mozzarella, Käse, Colle del Garda, Scamorza, Bitto della Valtellina

Per presenze di eventuali allergeni, chiedere scheda tecnica al responsabile di sala o consultare materiale presente nel menù

PIG

7.90 €

Pomodoro, mozzarella e würstel.

Tomato, mozzarella and frankfurthers.

Tomaten, Mozzarella und Frankfurter

FURIA

9.50 €

Pomodoro, mozzarella e salamino piccante.

Tomato, mozzarella and spicy salami.

Tomaten, Mozzarella und würzige Salami.

ORTOLANA

9,80 €

Pomodoro, mozzarella, mix di verdure di stagione dell'orto, scaglie di formaggio sovrano in uscita.

Tomato, mozzarella, mix of seasonal vegetables from the garden, seasoned farm cheese after baking.

Tomate, Mozzarella, Mischung aus saisonalem Gemüse aus dem Garten, Flocken von Souveränkäse.

Per presenze di eventuali allergeni, chiedere scheda tecnica al responsabile di sala o consultare materiale presente nel menù

TAGLIERE "CAVALIERE" (2/3 persone)

17,90 €

Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione dell'orto, würstel, salame piccante, cipolle, peperoni, prosciutto cotto, pomodoro, basilico e burrata in uscita.

Tomato, mozzarella, seasonal vegetables from the vegetable garden, frankfurters, spicy salami, onions, peppers, cooked ham, tomatoes, basil and burrata on the way.

Tomaten, Mozzarella, Gemüse der Saison aus dem Gemüsegarten, Frankfurter Würste, scharfe Salami, Zwiebeln, Paprika, gekochter Schinken, Tomaten, Basilikum und Burrata.

CONTADINA

9,80 €

Pomodoro, mozzarella, formaggio taleggio, pomodorini confit. , speck e scaglie di formaggio sovrano in uscita

Tomato, mozzarella, taleggio cheese, confit cherry tomatoes. , speck and flakes of sovereign cheese coming out

Tomaten, Mozzarella, Taleggio-Käse, Confit-Kirschtomaten. , Speck und Flocken von souveränem Käse kommen heraus

POVERELLA

7,90 €

Pomodoro, mozzarella, patate al forno e rosmarino.

Tomato, mozzarella, baked potatoes and rosemary.

Tomaten, Mozzarella, Ofenkartoffeln und Rosmarin.

Per presenze di eventuali allergeni, chiedere scheda tecnica al responsabile di sala o consultare materiale presente nel menù

SCAMORZA E BURRATA

11,90 €

Pomodorini confit, stracciatella di burrata e burrata, scamorza affumicata

Confit cherry tomatoes, burrata and burrata stracciatella, smoked and sweet scamorza cheese,

Confit Cherry-Tomaten, Burrata und Burrata Stracciatella, geräucherter und süßer Scamorza-Käse,

FANTASIA DEL PIZZAIOLO

9.50 €

Ingredienti del giorno a fantasia del pizzaiolo (segnalare al personale particolari allergie ed intolleranze).

Ingredients of the day to the imagination of the pizza maker (to report to the staff particular allergies and intolerances).

Zutaten des Tages zur Phantasie des Pizzabäckers (um dem Personal besondere Allergien und Unverträglichkeiten mitzuteilen).

TERRA

8,90 €

Pomodoro, mozzarella, pancetta, scamorza affumicata, valeriana

Tomato, mozzarella, bacon, scamorza cheese and valerian.

Tomaten, Mozzarella, Pancetta, Scamorza-Käse, Baldrian

Per presenze di eventuali allergeni, chiedere scheda tecnica al responsabile di sala o consultare materiale presente nel menù

LISTA PIZZE BIANCHE (SENZA POMODORO)

WHITE PIZZA LIST (WITHOUT TOMATO)

WEISSE PIZZA-LISTE (OHNE TOMATE)

ITALIA

8,90 €

Mozzarella, pomodorini, pesto, zucchine, basilico.

Mozzarella, cherry tomatoes, pesto, zucchini, basil.

Mozzarella, Kirschtomaten, Pesto, Zucchini, Basilikum.

DELIZIA

8,90 €

Mozzarella, ricotta fresca, valeriana e pomodorini.

Mozzarella, fresh ricotta cheese, valerian and cherry tomatoes.

Mozzarella, frische Ricotta-, Baldrian- und Kirschtomaten.

BIANCA VERDE

8,60 €

Mozzarella, ricotta fresca, spinaci e formaggio sovrano a scaglie.

Mozzarella, fresh ricotta cheese, spinach and seasoned farm cheese flakes.

Mozzarella, frischer Ricotta, Spinat und flockiger Käse.

Per presenze di eventuali allergeni, chiedere scheda tecnica al responsabile di sala o consultare materiale presente nel menù

CAVALIERE

9.20 €

Mozzarella, taleggio, zucchine grigliate, crema di aceto balsamico,

Mozzarella, taleggio cheese, grilled zucchini, cream of balsamic vinegar

Mozzarella, Taleggio, gegrillte Zucchini, Balsamico-Essigcreme,

N.B: AVVISIAMO I GENTILI CLIENTI CHE ABBIAMO A
DISPOSIZIONE LA PIZZA SENZA GLUTINE CHIEDETELA
AL NOSTRO PERSONALE DI SALA
(MAGGIORAZIONE €2.50)

AD OGNI MODIFICA DELL'INGREDIENTI SIA IN
AGGIUNTA
CHE IN DIMINUZIONE VERRA' APPLICATA UNA
MAGGIORAZIONE
DI €1.50

LE NOSTRE SPECIALITA' SONO:

SALUMI E FORMAGGI

L'AGRIPIZZA CON LA MOZZARELLA PRODOTTA CON IL NOSTRO
LATTE

L' AGRIGELATO PRODOTTO SOLO CON INGREDIENTI NATURALI
DELIZIATI DAL NOSTRO LATTE

L'AGRIYOGURT PRODOTTO NATURALMENTE CON IL NOSTRO LATTE

NON FACCIAMO, PER SCELTA, PRIMI E SECONDI PIATTI
TRADIZIONALI, SE

NON PER EVENTI O GRUPPI ORGANIZZATI SU PRENOTAZIONE.

DI FATTO SU PRENOTAZIONE ORGANIZZIAMO, CON UN MINIMO
DI 20/30 PERSONE EVENTI CON CENE A TEMA E GRIGLIATE DI
CARNE O SPIEDI BRESCIANI

Per presenze di eventuali allergeni, chiedere scheda tecnica al responsabile di sala o consultare materiale presente nel menù

LE NOSTRE INSALATONE

INSALATA MISTA

5,90 €

Lattuga, radicchio, valeriana, carote e pomodoro.

Lettuce, radish, valerian, carrots and tomato.

Salat, Radicchio, Baldrian, Karotten und Tomaten.

INSALATA CAVALIERE

7,50 €

Insalata mista, mais, formaggio, mozzarella e ricotta.

Mis salad, corn, cheese, mozzarella and ricotta cheese.

Gemischter Salat, Mais, Käse, Mozzarella und Ricotta.

INSALATA PRIMAVERA

7,90 €

Insalata mista, rucola, prosciutto cotto, mozzarella e ricotta.

Mix salad, arugula, ham, mozzarella and ricotta cheese.

Gemischter Salat, Rucola, gekochter Schinken, Mozzarella und Ricotta.

Per presenze di eventuali allergeni, chiedere scheda tecnica al responsabile di sala o consultare materiale presente nel menù

Per presenze di eventuali allergeni, chiedere scheda tecnica al responsabile di sala o consultare materiale presente nel menù

I NOSTRI PIATTI FREDDI

MISTO FORMAGGI (nostra produzione)	12,50 €
MISTO SALUMI (nostra produzione e non)	12,50 €
MISTO FORMAGGI E SALUMI (nostra produzione e non)	13,90 €
BRESAOLA, RUCOLA, FORMAGGIO FATTORIA	13,00 €
VERDURE GRIGLIATE MISTE	9,50 €
PROSCIUTTO CRUDO	13,00 €
PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA	14,00 €
CAPRESE	9,50 €
PROSCIUTTO E MELONE (in stagione)	10,50 €

I PREZZI SI INTENDONO BEVANDE E VINI ESCLUSI

BEVANDE

Acqua gas/nat 0,50 ml	1,50 €
Acqua gas/nat bottiglia "Balda" 0,75 ml	2,50 €
Bibite in lattina	2,50 €
Spremuta d'arancia	3,00 €
Succo di pura mela	2,50 €
Birra agricola chiara/bucolica/rosae bottiglia 0.33 ml	5,00 €
Birra litro alla spina	10,00 €
Birra media alla spina	4,50 €
Birra piccola alla spina	3,00 €
Birra artigianale media alla spina	6,00 €
Birra artigianale piccola alla spina	3,80 €
Birra mista media alla spina	4,50 €
Birra mista piccola alla spina	3,00 €

Caffetteria

Caffè	1,50 €
Caffè macchiato con latte caldo/freddo	1,50 €
Caffè ristretto	1,00 €
Caffè lungo	1,50 €
Caffè doppio	2,00 €
Caffè corretto	1,80 €
Caffè con panna montata	2,50 €
Caffè con pallina di gelato	2,50 €
Caffè freddo	1,50 €
Caffè dek	1,50 €
Caffè dek macchiato con latte caldo/freddo	1,50 €
Caffè dek ristretto	1,10 €
Caffè dek corretto	1,80 €
Caffè d' orzo	1,50 €
Cappuccino	2,00 €
Cappuccino dek	2,20 €
Cappuccino d' orzo	2,20 €
Latte freddo	1,50 €
Latte caldo	1,50 €
Latte macchiato	1,50 €
Latte e menta	1,50 €
Tè caldo	2,00 €
Camomilla	2,00 €
Cioccolata calda	2,50 €
Cioccolata calda con panna	2,70 €
<u>AGGIUNTA PANNA MONTATA</u>	0,50 €

Vini

Rosso 1/4 Litro	2,50 €
Rosso 1/2 Litro	3,50 €
Rosso 1 Litro	6,00 €
Bianco 1/4 Litro	2,50 €
Bianco 1/2 Litro	3,50 €
Bianco 1 Litro	6,00 €
Bicchiere di Vino Moscato	3,00 €
Bicchiere di Vino Rosso del Cavaliere	3,00 €
Bicchiere di Vino Bianco Lugana del Cavaliere	3,00 €
Bicchiere Spumante Bollicine	4,00 €
Bottiglia Bianco Lugana del Cavaliere	18,00 €
Bottiglia Moscato Dolce	13,00 €
Bottiglia di Vino Bianco Riesling "Dagradi"	14,50 €
Bottiglia di Vino Bianco Pinot Nero "Dagradi"	16,00 €
Bottiglia di Vini Bianco Custoza "Poggio delle Grazie"	15,00 €
Bottiglia di Vino Rosso Barbera "Dagradi"	14,00 €
Bottiglia di Vino Rosso "Croatina" "Dagradi"	13,00 €
Bottiglia di Vino Rosso Frizzante "Bonarda" "Dagradi"	14,50 €
Bottiglia di Vino Rosso del Cavaliere	16,00 €
Bottiglia di Vino Rosé "Poggio delle Grazie"	16,00 €
Bottiglia di Vino Rosé Il Rosato di "Dagradi"	14,50 €

Alcolici

Amaro	3,50 €
Limoncello	3,50 €
Spritz con aperol	4,00 €
Spritz con campari	4,00 €

LE NOSTRE AGRIPIZZE AUTUNNALI

PIZZA ALLA ZUCCA

11.90 €

Mozzarella, crema di zucca, funghi, formaggio Colle del Garda, speck in uscita

Mozzarella, pumpkin cream, mushrooms, Colle del Garda cheese, speck on the way out

Mozzarella, Kürbiscreme, Champignons, Colle del Garda, Speck auf dem Weg nach draußen

PIZZA AUTUNNALE

11.90 €

Mozzarella, tastsal, pancetta e formaggio sovrano a scaglie in uscita

Mozzarella, tastasal, pancetta and flakes of sovereign cheese coming out

Mozzarella, tastasal, Pancetta und Käseflocken kommen heraus

PIZZA CARBONARA AGLI ASPARAGI

11.90 €

Mozzarella, uova, asparagi, speck in uscita

Mozzarella, eggs, asparagus, speck on the way out

Mozzarella, Eier, Spargel, Speck auf dem Weg nach draußen

PIZZA BELLA E FRESCA

11.90 €

Mozzarella, pomodoro, pomodorini ciliegini e burrata a pezzettini

Mozzarella, tomato, cherry tomatoes and small burrata

Mozzarella, Tomaten, Kirschtomaten und kleine Burrata

Aorigelateria Sull' Aia