

INFORMAZIONI SU TORRAZZETTA.

Torrazzetta, prima azienda agrituristicamente della provincia di Pavia (dal 1984), è situata sulle prime colline dell'Oltrepo Pavese.

Ha sede in una vecchia cascina ristrutturata nel rispetto delle sue antiche origini, e dotata di moderni comfort.

Pur essendo immersa nel verde, in piena campagna, è facilmente raggiungibile perché a pochi chilometri dalle strade principali, così da diventare la base ideale per escursioni naturalistiche e culturali.

Tutto l'ambiente, molto tranquillo e rilassante, è l'ideale per una vacanza, per incontri di lavoro, per banchetti e cerimonie.

Una nota a parte merita la nostra cucina (segnalata su molte guide enogastronomiche), basata su sapori genuini ed antiche ricette reinterpretate con un pizzico di creatività e caratterizzata dall'utilizzo della farina integrale, dai primi piatti fatti a mano e dal pane fatto in casa.

I cibi proposti sono ottenuti con prodotti in gran parte di produzione aziendale e sono abbinati agli ottimi vini e spumanti (bianchi, rossi e rosati) da agricoltura biologica prodotti in azienda.

LA STRUTTURA

L'azienda è dotata di ampi spazi al chiuso e all'aperto, di un ristorante con ampie sale per ogni tipo di esigenza, di 32 camere (tutte con servizi, riscaldamento, aria condizionata, Wifi, TV Led) e di sale attrezzate per meeting e corsi .

Affiancata alla cantina di produzione dei vini è stata realizzata "La Cantina del Pellegrino", un bellissimo spazio realizzato con le doghe delle botti, dove si consumano le prime colazioni e le pause caffè dove si possono degustare ed acquistare direttamente i prodotti aziendali.

All'esterno, oltre ai vigneti che circondano l'azienda, vari giardini , uno spazio con diversi tipi di animali per la felicità di adulti e bambini, una piscina immersa nel verde, campo da tennis e calcetto ed ampio parcheggio.

Proposta € 30,00

Menu

Focaccine della casa al guanciale affumicato e rosmarino

Antipasti

Salame, coppa, pancetta

Salsa di peperoni, carote, verdure e tonno

Primi

*Ravioloni con ripieno di ricotta e spinaci
al burro fuso ed erba cipollina*

Stâng â l'üs

*(pasta di tre colori dati dall'impasto con carote, barbabietole e spinaci)
al sugo di pomodoro, ceci e lenticchie.*

Secondi

Roastbeef di manzo alle erbe

*Cosciotto di maiale al forno
al miele*

Insalata

Dolce

Büselâ

*(torta calda integrale di frutta)
con crema pasticcera al "Tordimonte"*

Tazzina di Moka

Pane integrale e di farina bianca fatti in casa.

Spumanti e vini biologici "Torrazzetta"

Primi piatti di farina integrale fatti a mano

Primi piatti di farina bianca fatti in casa

... Per personalizzare il menu ...

Antipasti

Tris di salumi tipici: Salame, Coppa, pancetta

Tris di magro fatto in casa:

Cipolline sott'aceto

Salsa di peperoni, carote e tonno

Orecchiette sott'olio (funghi)

Primi Piatti di farina integrale fatti a mano

Stâng â l'üs: pasta di tre colori dati dall'impasto con carote, barbabietole e spinaci, al sugo di pomodoro, ceci e lenticchie.

Ravioloni con ripieno di ricotta e spinaci al burro fuso ed erba cipollina

Lunotti: Ravioloni ripieni di prosciutto al forno e porri al burro e porri

Agnolotti ripieni di stufato al sugo di stufato

Ravioloni con ripieno di zucca e castagne al burro fuso e pepe

Primi Piatti di farina bianca fatti in casa

Caserecce, pasta corta, leggermente arrotolata, al petto d'oca affumicato, panna e lollo

Caserecce con sugo di zucchine, zafferano e panna

Caserecce al misto di funghi

Sedani, pasta corta, rigata, al ragù

Sedani al sugo rustico (ragù di salumi)

Secondi

Torta salata di pasta sfoglia al ripieno di ricotta spinaci e porri

Torta salata di pasta sfoglia al ripieno di ricotta radicchio e patate

Petto d'oca affumicato

Manzo marinato

Porcaloca (arrosto di maiale ed oca)

Cosciotto di maiale al forno al miele

Coppa di maiale al forno

Arrosto di manzo alle erbe

Roastbeef di manzo alle erbe

Polenta e brasato (Piatto unico)

Insalata dell'orto

Patate al forno

Dolce

Büselâ (torta calda di frutta)

con crema pasticcera al "Tordimonte" (vino da dessert).

Gelato

Budino al Crem Caramel

Semifreddo all'amaretto / Semifreddo al caffè

Torta al cioccolato con crema di albicocche.

Eventuali richieste differenti per il dolce possono essere concordate direttamente con noi!

Caffè

Grappa