



Casa in Campagna è un'Azienda Agricola giovane, nata nel 2016 da un'emozione condivisa con tutta la famiglia, per fare emergere l'amore per il lavoro, il rispetto della natura e la passione per le cose buone. Il nostro Agriturismo rispecchia la nostra semplicità e la continua voglia di creare un ambiente piacevole per gli ospiti con prodotti per lo più nostri o accuratamente cercati da noi in altre Aziende del Territorio. Il nostro è un ambiente giovane e alla mano, ci contraddistingue la continua voglia di mettersi in gioco e di scoprire sempre prodotti nuovi.

Casa in Campagna è anche Alloggio Agriturismo, Fattoria Didattica e Vendita Diretta dei nostri prodotti. Vi chiediamo il massimo rispetto per i nostri clienti, per l'ambiente che vi circonda, gli animali, le piante e gli orti.

Casa in Campagna is a young farm, born in 2016 from an emotion shared with the whole family, made to bring out the love for work, respect for nature and passion for good things. Our Farmhouse reflects our simplicity and the continuous desire to create a pleasant environment for guests with products mainly our own or carefully researched by us in other Farms of the Territory. Our environments is young and easy-going, we are distinguished by the continuous desire to get involved and always discover new products.

Casa in Campagna is also Agritourism Lodging, Educational Farm and Direct Sale of our products. We ask you to have the utmost respect for our customers, the environment around you, the animals, the plants and the gardens.



ALLERGENI

- (1) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- (2) GLUTINE
- (3) LATTE E DERIVATI
- (4) UOVA
- (5) FRUTTA A GUSCIO
- (6) ARACHIDI E DERIVATI
- (7) MOLLUSCHI
- (8) PESCE
- (9) SESAMO
- (10) SOIA
- (11) CROSTACEI
- (12) LUPINI
- (13) SENAPE
- (14) SEDANO

PER EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE INFORMARE IL PERSONALE.

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI/SURGELATI ALL'ORIGINE.



SCOPRI
IL NOSTRO
SITO



SPUNTINI

UN CASA Piatto Casa in Campagna 24 €
Affettati (Coppa, Pancetta, Soppresa),
Formaggi misti, Giardiniera in vasetto (160g),
Pane (2,3)

AFFETTATO 12 €
Coppa, Pancetta, Soppresa, Pane (2)

FORMAGGI MISTI di stagione (2,3) 6,50 €
In aggiunta: Composte (30g) di Fragole, +2,50 €
Cipolle rosse, Peperoni, Albicocche (1)

In aggiunta: Giardiniera in vasetto da (160g) (1) +5,50 €

PIATTO DEGUSTAZIONE 17 €
Affettati (Soppresa, Prosciutto Berico
Euganeo D.O.P., Cotto alla Brace), Formaggi
misti, Pane (1-2-3)

PROSCIUTTO CRUDO 10 €
Prosciutto Veneto Berico Euganeo D.O.P.,
Pane (2)

CRUDO E MELONE (in stagione) 16 €
Prosciutto Veneto Berico Euganeo D.O.P.,
Melone, Pane (2)

PROSCIUTTO COTTO (2) 7 €

MUFFIN VEGETARIANI 2,50 €
Pasta sfoglia, Verdure, Legumi, Uova,
Formaggi (2,3,4)

HUMMUS 12 €
Accompagnato da Schiacciatine e Verdure
sottaceto (2,9)
PER CONOSCERE LE VARIETÀ DELLA SETTIMANA CHIEDERE AL PERSONALE.

PANINI

PANINO 1 8 €
Cotto alla Brace, Formaggio, Composta
di Peperoni (1,2,3)

PANINO 2 9 €
Stracciatella, Pomodorini, Rucola, Salsa
Contadina leggermente piccante (1,2,3,14)

PANINO 3 8 €
Soppresa, Formaggio, Composta di Cipolle
Rosse (1,2,3)

PANINO 4 9 €
Porchetta di produzione Agricola, Formaggio,
Composta di Peperoni (1,2,3)

PANINO 5 8,50 €
Prosciutto Berico Euganeo D.O.P., Formaggio,
Zucchine sott'olio leggermente piccanti (1,2,3)

PANINO 6 7 €
Speck, Formaggio (1,2,3)

PANINO CON AFFETTATO (2) 6,50 €

DOLCI

DOLCI DELLA CASA 5 €
i nostri dolci fatti in casa (2,3,4,5)

CREPES 5 €
Farcita con Nocciolata o Composte (2,3,4,5)

BEVANDE ALCOLICHE

APERITIVO 4,50 €
Serprino, Aperitivo o Bitter Luxardo, Soda (1)
Caraffa: 1L 16 €

APERITIVO VERDE 5,50 €
Serprino Spumantizzato, Aperitivo o Bitter
del P31, Soda (1)

APERITIVO BRUNELLO 5 €
Serprino, Aperitivo o Bitter Brunello, Soda (1)

CEDRO SPRITZ 6 €
Serprino spumantizzato, Acqua di Cedro
Nardini, Soda, Menta in foglie e Limone (1)

HUGO 5 €
Serprino Spumantizzato, Soda, Sciroppo
Sambuco, Menta in foglie (1)

GODÌ 6 €
Serprino spumantizzato, Bitter bianco,
Antico Luxardo, Brodo di Giuggiole di Arquà
Petrarca, Laurus Nobilis (1)

GABRIELE 6 €
Serprino Spumantizzato, Sangue Morlacco
Luxardo, Soda, Marasche (1)

CAMPAGNOLO 5,50 €
Fior D'Arancio, Lemonsoda, Sciroppo
di Sambuco, Rosmarino (1)

VACANZA 6,50 €
Aperitivo Luxardo, Succo Pompelmo, Triplum
Luxardo (1)

AMERICANO 6 €
Bitter Luxardo, Antico Luxardo, Soda (1)

AMERICANO EUGANEO 6,50 €
Bitter Luxardo, Amaro Euganeo Scarpon,
Antico Luxardo, Soda (1)

MATTEO 6,50 €
Bitter chinato Nardini, Antico Luxardo, Soda (1)

MEZZO E MEZZO 4,50 €
MezzoeMezzo Nardini e Soda (1)

MARCONE 6 €
Serprino Spumantizzato, Antico Luxardo,
Bitter Luxardo (1)

GIN TONIC 7 €
Gin, Tonica (1) - PER CONOSCERE ALTRI GIN DELLA
SELEZIONE E LE RELATIVE MAGGIORAZIONI CHIEDERE
AL PERSONALE.

CEDRO TONIC 7 €
Acqua di Cedro Nardini, Tonica (1)

BEVANDE

ACQUA 0,5 L 1,50 €

ACQUA 0,75 L 2,50 €

CAFFÈ 1,30 €

GRAPPE 3 €

AMARI 4 €

SUCCHI DI FRUTTA DI PRODUZIONE AGRICOLA 3,50 €
Albicocca, Fragola, Frutti di Bosco, Lampone,
Mirtillo, Mora, Pera, Pesca, Ribes, Sambuco

COPERTO 1,00€

VINI di nostra produzione

SERPRINO vol% 11 (1) 3,50 € 13 €

CHARDONNAY vol% 13 (1) 3,50 € 13 €

CABERNET vol % 13,5 (1) 3,50 € 13 €

MERLOT vol % 14 (1) 3,50 € 13 €

SERPRINO SPUMANTIZZATO 4 € 15 €
Extra Dry - vol % 11,5 (1)

ROSÈ BRUT vol% 11,5 (1) 4 € 15 €

FIOR D'ARANCIO vol% 6,5 (1) 4 € 15 €

ROSSO RISERVA vol% 14,5 (1) 5,50 € 26 €

VINO SFUSO

ROSSO Colli e PINOT Bianco vol% 12 (1)

Calice 3 €

1/4 Litro 4 €

1/2 Litro 6 €

1 Litro 9 €

BIRRE

PILS 4 €

Dolomiti, 33 cl, vol% 4,9 (1)

ROSSA 4,50 €

Dolomiti, 33 cl, vol% 6,7 (1)

NON FILTRATA 4,50 €

Dolomiti, 33 cl, vol% 5,8 (1)

BIRRA ALLA SPINA

BIRRA ARTIGIANALE AGRICOLA BIRRONE
PER CONOSCERE TUTTE LE TIPOLOGIE DISPONIBILI ALLA SPINA
CHIEDERE AL PERSONALE.

0,25L / 3,50 € 3,50 €

0,40L / 5,50 € 5,50 €

1L / 12,00 € 13 €