



Benvenuti alla Morattina

Il complesso delle tenute di Montefortino si trova sui crinali dove sorgeva il vecchio Castello di Montis Fortini ed è costituito dall'unione di sette poderi armonicamente collegati a costituire un'oasi paesaggistica pressoché intatta. Gli antichi rustici costruiti all'interno dei poderi, svettano sulle colline che guardano Faenza a pochi chilometri da quelle mete che rendono questo territorio ricco e vivace; Faenza, Brisighella, Castrocaro Terme, Torre di Monte Poggiolo e Torre d'Oriolo dei Fichi. Una felice morfologia della proprietà e delle aree coinvolte ne garantiscono una attenta tutela paesaggistica nell'ottica di un omogeneo sviluppo progettuale, attraverso l'offerta di un prodotto territoriale allargato. Oggi produciamo Morattina Sangiovese di Romagna D.O.C., Morattina Bianco Sauvignon I.G.T., e Olio Extra Vergine di Oliva Brisighello D.O.P. oltre a oli essenziali e Sali aromatizzati grazie a erbe officinali di varietà Lavanda, Melissa, Issopo e Salvia.

Da queste ultime è nata unita alla passione per la buona cucina, la ricerca di nuovi accostamenti, e la voglia di farli conoscere.



In occasione di Enologica 2008 abbiamo pensato, grazie a tre amici, cuochi che per passione, che per professione, di prepararvi una scelta di menù basati sui prodotti eccellenti del territorio: la farina, le uova, la carne, l'olio, i formaggi, lo strutto per la piadina, nella convinzione che la semplicità sia davvero un lavoro complicatissimo, ma che alla fine sia quanto di meglio il nostro territorio e la nostra passione possa proporvi.

Vi aspettiamo, a presto

Luca, Andrea, Daniele

Fax: 051.3394217
E-mail: info@morattina.it

Tenute di Montefortino
Centro Aziendale - Via Montefortino, 2 - 48013 Brisighella (RA)

Partita IVA
02379611201

Sede Amministrativa
Via Delle Rose, 30 - 40136 - Bologna

Agriturismo e ristorazione in occasione di Enologica 2008



Camera matrimoniale 70,00 €

Camera matrimoniale + letto bambino 90,00 €

Family room (4 pax) 110,00 €

Suite o Family room 120,00 €

Prezzi per camera inclusa prima colazione

Menù degustazione con a prezzo fisso a persona 35,00 € (Liquori e vini inclusi)

Eventuali Extra

Morattina Sangiovese di Romagna D.O.C. 10 € da asporto 7 €

Morattina Bianco Sauvignon I.G.T. 10 € da asporto 7 €

Morattina Olio Extra Vergine di Oliva Brisighello D.o.P -.750ml da asporto 12,50 €

Fax: 051.3394217
E-mail: info@morattina.it

Tenute di Montefortino
Centro Aziendale - Via Montefortino, 2 - 48013 Brisighella (RA)

Partita IVA
02379611201

Sede Amministrativa
Via Delle Rose, 30 - 40136 - Bologna



Venerdì Cena

Quiche di zucchine, squacquerone e parmigiano, quiche di bietola e scalogno con pecorino, focaccia alla salvia calda con l'olio extra vergine d'oliva Brisighello novello, gnocchi di patate e zucca al burro salvia e lavanda, arista di maiale al forno, insalata mista con pomodorini secchi e pinoli tostati condita con aceto al rosmarino, torta di noci e datteri al profumo di rum.

Inizieremo con il Morattina Sauvignon Bianco 2007 per proseguire con Morattina Sangiovese di Romagna 2006 e chiuderemo dopo il dolce con un buon Nocino o un bicchiere di rum e cioccolato 80%.

Sabato Pranzo

Chef Davide: le piadina di Romagna, alta o bassa ? di Ravenna, Faenza o Riccione comunque verranno accompagnate a una selezione dei grandi salumi d'Italia, mortadella e salame Rosa di Pasquini e Brusiani, strolghino di culatello D.o.P., culatello D.o.P 18 mesi, salsiccia passita di Romagna, lardo di Colonnata D.o.p., squacquerone di Romagna con i fichi sciroppati, grigliata con castrato e salsiccia di Romagna, pinzimonio con l'olio extra vergine d'oliva Brisighello e il sale di Cervia, la pinza con mostarda alla saba.

Serviremo Fortanina di S. Secondo e Morattina Sangiovese di Romagna 2006, a seguire Tregenda Albana Passita e dopo il dolce caffè della moka, anice Varnelli e mosca.

Sabato Cena

Crostini di fegatelli, bruschette con l'olio extra vergine d'oliva Brisighello, Pecorino biologico Az. Agr. Mezza Ca', spaghetti strascicati con broccoli e acciughe, faraona e quaglie al forno, verdure gratin e insalatina di radicchio e spinacino novello con pancetta all'aceto balsamico, crostate miste

Morattina Sangiovese di Romagna 2006 e dopo il dolce Nocino, Rosolio Morattina alla melissa e salvia, whisky con acqua di fonte ghiacciata

Domenica Pranzo

Per un grande pranzo domenicale: Spuma di mortadella, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 36 mesi, panini bocconcini alle erbe officinali, passatelli in brodo di cappone, bolliti misti con purè di patate e friggione serviti con mostarda di pomodori verdi allo zenzero, torta tenerina di cioccolato con mascarpone

il tutto verrà servito con Morattina Sangiovese di Romagna 2006 e Villa Papiano Albana Passito, amari a scelta, mi raccomando pochi che dopo purtroppo dovete tornare a casa.



CONTATTI

La Morattina

via Montefortino, 2

48013 Brisighella (RA)

www.morattina.it

Luca Stramenga +39.331.3167735

Fax: 051.3394217
E-mail: info@morattina.it

Tenute di Montefortino
Centro Aziendale - Via Montefortino, 2 - 48013 Brisighella (RA)

Partita IVA
02379611201

Sede Amministrativa
Via Delle Rose, 30 - 40136 - Bologna