

**Az. Agr. "IL POZZO"**  
**di Ferri Filippo e Raffaella Soc. sempl.**  
**Via Beverano, 100**  
**47020 Montenovo di Montiano (FC)**  
**Tel e Fax 0547 327081**  
**www.ilpozzodiferri.it**  
**info@ilpozzodiferri.it**

La nostra azienda produce confetture e sottoli secondo ricette tradizionali con frutta e verdura selezionata, raccolta nelle stagioni di naturale maturazione, in modo da poterne cogliere e preservare i loro aromi più caratteristici. I sottoli sono confezionati in olio extravergine di oliva.

Per soddisfare al meglio le richieste dei clienti e programmare la nostra produzione aziendale è necessario effettuare la prenotazione dei prodotti prima della naturale maturazione della frutta e verdura necessaria al confezionamento. Diversamente saranno soddisfatte le richieste fino ad esaurimento della produzione.

**SOTT'OLI – AGRODOLCI - SALAMOIE**

*Antipasto di verdure miste:* una sinfonia di verdure estive leggermente scottate in aceto e vino conservate in olio extravergine di oliva, consigliato come contorno a corni lessate, arrostiti di carni bianche, per aperitivi, con salumi, formaggi morbidi o di media stagionatura, eccellente con parmigiano reggiano

vaso da g. 280	€	6,50
vaso da g. 650	€	12,00

*Antipasto primavera:* verdure primaverili (carciofi, fave, asparagi, scalogno) leggermente scottate in aceto conservate in olio extravergine di oliva

vaso da g. 280	€	8,00
----------------	---	------

*Bruschetta alle verdure estive:* peperoni, zucchine e melanzane cotte al forno conservate in olio extravergine di oliva, pronta da mettere su crostini di pane ed anche per condire la pastasciutta

vaso da g. 185	€	5,00
----------------	---	------

*Bruschetta alle verdure invernali:* funghi e cipolla cotti al forno con radicchio rosso conservati in olio extravergine di oliva, pronta per crostini di pane ed anche per condire la pasta

vaso da g. 185	€	5,50
----------------	---	------

*Bruschetta contadina :* fagioli, cipolla, radicchio in olio extravergine di oliva

Vaso da g. 185	€	4,50
----------------	---	------

<i>Bruschetta ortolana</i> : patè di verdure: melanzane, carote, zucchine, peperoni, fagiolini, cipolline, scottate in aceto e conservate in olio extravergine di oliva, per bolliti e crostini Vaso da g. 185	€ 4,50
<i>Bruschetta della fortuna</i> : lenticchie, porro, pomodori in olio extravergine di oliva Vaso da g. 185	€ 4,50
<i>Carciofi alla griglia</i> : carciofi spaccati cotti alla griglia e conservati in olio extravergine di oliva Vaso da gr. 280	€ 9,50
<i>Carciofi aromatizzati</i> : carciofi spaccati scottati in aceto e vino conservati in olio extravergine di oliva con aromi naturali (aglio prezzemolo e peperoncino oppure con lo scalogno) per antipasti e contorni vaso da g. 280	€ 9,00 *
<i>Carciofi sott'olio</i> : carciofi interi scottati in aceto e vino, conservati in olio extravergine di oliva per antipasti e contorni a carni salumi e formaggi vaso da g. 280	€ 9,00
<i>Cipolline alla griglia</i> : cipolline borrettane scottate in aceto, cotte alla griglia conservate in olio extravergine di oliva, come contorno a corni lessate, arrostiti di carni bianche, per aperitivi, con salumi, formaggi morbidi e di media stagionatura vaso da g. 290	€ 6,00
<i>Funghi pleurotus alla griglia</i> : funghi pleurotus coltivati scottati in aceto, cotti alla griglia conservati in olio extravergine di oliva con aromi naturali (aglio e prezzemolo), ottimi come contorni a carni arrostito o alla griglia, con salumi e formaggi di media stagionatura vaso da g. 290	€ 8,00
<i>Melanzane alla griglia</i> : melanzane cotte alla griglia conservate in olio extravergine di oliva da consigliare come contorno a salumi formaggi di media stagionatura e arrostiti leggeri, per bruschette vaso da g. 280	€ 7,00
<i>Olive aromatizzate</i> : olive nostrane da olio conservate in olio extravergine di oliva con erbe aromatiche vaso da g. 290	€ 4,50
<i>Olive rustiche</i> : olive da mensa nostrane conservate in salamoia ottime come aperitivo, e come contorno vaso da g. 190 – sgocciolato	€ 4,00
<i>Rustarine</i> : pesche nettarine verdi scottate in aceto e vino, conservate in soluzione agrodolce ottime per aperitivi e antipasti vaso da g. 170 - sgocciolato	€ 4,00
	€ 7,00
<i>Scalogno in agrodolce</i> : scalogno romagnolo scottato in aceto e vino, conservato in soluzione agrodolce, per aperitivi, antipasti, contorni vaso da g. 125 - sgocciolato	€ 5,50
<i>Scalogno sott'olio</i> : scalogno romagnolo scottato in aceto e vino conservato in olio extravergine di oliva ottimo come contorno allo squaquerone e ad altri formaggi morbidi o di media stagionatura e a carni bollite, arrostiti di carni bianche vaso da g. 190	€ 6,00
<i>Sugo di carciofi</i> : patè di carciofi con aromi naturali in olio extravergine di oliva, indicato sia per condire la pasta che per crostini vaso da g. 190	€ 5,00
<i>Sugo di funghi</i> : patè di funghi pleurotus coltivati con aromi naturali in olio extravergine di oliva, indicato per condire la pasta e per crostini sul pane vaso da g. 190	€ 5,00

*Sugo pomodoro e melanzane*

Vaso gr 190 € 4,50

*Sugo rustico*: pomodoro con aromi naturali (basilico, scalogno, peperoncino) in olio extravergine di oliva indicato per condire la pasta e per crostini

vaso da g. 290 € 4,50

*Sugo agli strigoli*: pomodoro e strigoli con aromi naturali in olio extra vergine di oliva, tipico per condire la pasta

vaso da g. 190 € 6,00

*Zucchine aromatizzate* : zucchine scottate in aceto e vino, conservate in olio extravergine di oliva, indicate come contorno a carni lessate, arrostiti di carni bianche, formaggi di media stagionatura, con pesce alla griglia o arrosto

vaso da g. 290 € 6,00

## OLIO

*Olio extravergine di oliva* lt 0,5 € 8,50

## CONFETTURE – SCIROPPIATI – CARAMELLATI MIELE

*Confetture di frutta o verdura*: confetture di frutta o verdure fresche cotte a fuoco diretto e cielo aperto con zucchero ( in alcune utilizziamo come dolcificante lo zucchero di canna e la saba ) zuccheri totali non superiori al 45%, indicate per le colazioni e/o, a seconda dei tipi, anche da accompagnare ai formaggi :

di albicocche, fichi, fragole, cotogne, pesche, prugne

vaso da g. 220 € 3,50

vaso da g. 40 € 1,50

pomodori verdi, zucca, radicchio

vaso da g. 220 € 4,00

ciliegie, cipolle, pere

vaso da g 220 € 4,50

*Albicocche allo sciroppo* : albicocche intere conservate in acqua zucchero limone

vaso da g 320 – sgocciolato € 6,00

*Ciliegie da trastullo* : ciliegie intere conservate in uno sciroppo con zucchero e spezie

Vaso da g 220 € 4,00

*Pesche allo sciroppo* : pesche denocciolate conservate in acqua zucchero limone

vaso da g 370 – sgocciolato € 7,00

*Pere allo sciroppo*: pere a fette conservate in acqua zucchero limone leggermente aromatizzate con la cannella

vaso da g 220 - sgocciolato € 5,00

<i>Prugne allo sciroppo</i> : prugne denocciolate in acqua zucchero limone vaso da g 190 - sgocciolato	€	4,00
<i>volpine avvinazzate</i> vaso g 700	€	11,00

*Fichi caramellati* : fichi freschi cotti al forno con lo zucchero ( g. 30 per 100 g. di fichi freschi )  
da accompagnare a formaggi morbidi come inizio pasto oppure a formaggi stagionati come fine pasto eccellenti con parmigiano reggiano invecchiato 36 mesi ed anche col formaggio di fossa (si può servire insieme un vino passito)  
vaso da g. 350

€ 7,00

*Prugne caramellate* : prugne denocciolate cotte al forno con lo zucchero  
vaso da g 220

€ 4,50

*Zucca caramellata* : zucca cotta al forno con lo zucchero  
vaso da gr. 220

€ 4,50

*Miele ghiotto*: frutta secca mista (mandorle, noci, nocciole) conservate nel miele di fiori di acacia  
vaso da g. 240

€ 6,00 \*

## SABA – SAVÓUR – MOSTARDA

*Saba*: mosto d'uva cotto sino a raggiungere una concentrazione zuccherina del 60% indicata come condimento per biscotti ed altri dolci, polenta, per verdure grigliate e lessate, per insaporire arrosti di carni particolari come lo stinco di maiale, come dolcificante di bibite e di tante ricette come suggerisce la tradizione e la fantasia culinaria  
bottiglia da cl 250

€ 6,50

bottiglia da cl 500

€ 9,00

*Savòur* : composta tradizionale romagnola ottenuta dalla lunga cottura del mosto d'uva al quale vengono aggiunti in tempi opportuni i frutti dell'autunno: mele, pere, melacotogne, noci, mandorle, fichi; da accompagnare a formaggi sia morbidi che stagionati (ottimo con ricotta, squaquerone, formaggio di fossa), per carni bollite, per biscotti, crostate ed altri dolci

vaso da g. 220

€ 6,00

vaso da g. 350

€ 8,50

vaso da g. 40

€ 1,50

vaso da g 850

€ 16,00

*Mostarda piccante*: mele cotogne, pere, mele, zucchero, saba, arancio candito, peperoncino da accompagnare a carni bollite specie se grasse, a salumi cotti come il musotto di maiale, a formaggi specie pecorini ben stagionati e piccanti  
vaso da g. 220

€ 4,75

*Mostarda dolce*: mele cotogne, pere, mele, zucchero, saba, arancio candito, da accompagnare a formaggi ma anche per dolci e crostate  
vaso da g. 220

€ 4,25

## VINI

<i>Sangiovese igt (Rosso del Pozzo)</i> bottiglia da l. 0,75	€	5,00
<i>Sangiovese affinato in legno igt ( Montenovo rosso )</i> Bottiglia da l. 0,75	€	7,00
<i>Vino bianco (Montenovo bianco )</i> Bottiglia da lt. 075	€	6,00
<i>Vino rosato ( Donna Agnese )</i> Bottiglia da lt 0,75	€	6,00

\* prodotto al momento non disponibile