

MENÙ DAL 22 SETTEMBRE 2021 AL 4 GENNAIO 2022

ANTIPASTI

Selezione di salumi nostrani

Degustazione di formaggi freschi e stagionati del nostro caseificio con confettura fatta in casa di mele, tequila e timo

Giardiniera di verdure fresche

Pinsa del nostro forno

BIS DI PRIMI A SCELTA TRA:

Risotto al *Cremoso di Capra* 
con paglia e fieno di porri croccanti

Risotto con crema di zucca, polvere di amaretto
e la nostra mocetta croccante

Risotto al ragù di cinghiale, funghi porcini
e veli del nostro formaggio stagionato

Ravioli al brasato con la sua salsa e polvere di liquirizia

Ravioli ripieni di pere e Blu di Capra saltati
al burro chiarificato e noci

Gnocchi alla barbabietola con fondutina delicata
e nocciole piemontesi

UN SECONDO A SCELTA TRA:

Arrosto di vitello cotto a bassa temperatura in crosta di speck
con sauté di zucca e sedano rapa profumata alla maggiorana

Cappone ripieno di castagne e Dolce Agricola,
caramellato al miele con patate schiacciate al rosmarino

Brasato di scottona con la polenta del mais dei nostri campi

UN DOLCE A SCELTA TRA:

Gelato della Latteria

Sorbetto di frutta fresca

Macedonia di frutta fresca

€ 42,00 a persona

Acqua e coperto inclusi. Vini ed extra esclusi

MENÙ BAMBINI FINO A 10 ANNI

A SCELTA TRA: ANTIPASTO, PRIMO, SECONDO E DOLCE

> se mangiano 1 portata € 10,00 > se mangiano 2 portate € 15,00

> se mangiano 3 portate € 19,00 > se mangiano 4 portate € 25,00

> Torta o semifreddo da cerimonia in aggiunta al dolce € 5,00 a persona

> Torta o semifreddo da cerimonia in sostituzione al dolce € 2,00 a persona

A

I nostri menù sono cucinati con formaggi, carni e materie prime prodotte, lavorate e trasformate nella nostra fattoria, nel rispetto della tradizione e della filosofia contadina



Cremoso di Capra

È un formaggio di latte di capra dalla pasta morbida e cremosa.

La stagionatura, di circa 50 giorni, gli conferisce un sapore intenso e avvolgente.

Premiato ai World Cheese Awards come formaggio di capra

"Più Buono al Mondo"

Pasta fresca

I nostri esperti pastai creano ogni giorno diversi formati di pasta fresca.

Sperimentando nuove miscele e combinazioni di farine di nostra produzione abbinate a ripieni lavorati in Macelleria e Caseificio, si ottengono prodotti dai gusti unici e genuini.

Pane

Ogni giorno il nostro Panificio sforna un prodotto realizzato con lievito madre quotidianamente rinfrescato e farine selezionate personalmente da Aldo Santacatterina. Puoi assaggiare il nostro Pane al Ristorante, in Latteria o acquistarlo in Bottega

L'Agricola
DALLA TERRA ALLA TAVOLA