

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

Cuori di mais croccante con mousse al *Cremoso di capra* 

Mondeghili alla nostra maniera in umido con la nostra polenta

Panzerotti ripieni di pomodoro e mozzarella

Quiche di radicchio e scamorza affumicata sauté di zucca, castagne e tocchetti di primosale

Belga bardata con bacon gratinata con il nostro formaggio stagionato

UN PRIMO 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 DOLCE A SCELTA TRA:

Gelato della Latteria

Sorbetto di frutta fresca

Macedonia di frutta fresca

BEVANDE:

Acqua naturale e frizzante

Selezione di vini (una bottiglia ogni quattro persone)

€ 44,00 a persona

Coperto incluso. Extra a consumo

BAMBINI FINO A 10 ANNI € 28,00

Coperto incluso, acqua e una bibita incluse, extra al consumo

BAMBINI DA 0 A 4 ANNI AL CONSUMO

> 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

LA

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