

R  
U  
S  
T  
I  
C  
♥

AUTUNNO 2021

## 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

## 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)

€ 34,00 a persona

Coperto incluso. Extra a consumo

BAMBINI FINO A 10 ANNI € 24,00

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

*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