

## DALLA TERRA ALLA TAVOLA

**Selezione di salumi nostrani e di nostra produzione**

**Degustazione di formaggi freschi e stagionati del nostro Caseificio**

**Sfizziosità dello Chef**

**Primo piatto del giorno**

**Dolci golosità della nostra Pasticceria**

**Frutta fresca di stagione**

Le pietanze variano in base alla stagione e alla creatività dello Chef

---

**€ 29,00** a persona

Coperto incluso, bevande escluse

BAMBINI FINO A 10 ANNI € 15,00

BAMBINI DA 0 A 4 ANNI A CONSUMO

*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*