

PRANZO
dal lunedì
al venerdì

ANTIPASTI

CARPACCIO DI CARNE SALADA	16,00
con zucca, noci e veli di formaggio Saporito	
IL RUSTICO	14,00
salumi nostrani e formaggi del nostro caseificio	
BATTUTO DI SCOTTONA	17,00
con radicchio in agrodolce, broccoli in crema e mousse del nostro formaggio	
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI	13,00
freschi e stagionati del nostro caseificio con miele d'acacia, confettura di mele e nocciole piemontesi	
SFORMATINO DI CAVOLFIORE	13,00
olive Taggiasche, fonduta al cremoso di capra e velo di prosciutto caramellato	
RAFFINATO	13,00
prosciutto cotto "Capitelli" e Golosa del Caseificio	
GENUINO	12,00
tagliere di salumi misti, selezione L'Agricola	
TARTARE DI MELANZANA	13,00
con stracciatella, pesto di basilico e trucioli croccanti di Mais	

PRIMI PIATTI

RISOTTO AL CREMOSO DI CAPRA	16,00
con paglia e fieno di porri croccanti <i>Formaggio di Capra premiato</i>  <i>"Più Buono al mondo"</i> <i>all'International Cheese Awards</i>	
RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA	14,00
con amaretti e mocetta	
RAVIOLI DI PASTA FRESCA AL BRASATO	14,00
con polvere di liquirizia	
RAVIOLI DI PASTA FRESCA AL BLU DI CAPRA E PERE	15,00
con burro chiarificato e gherigli di noci	
GNOCCHI ALLA BARBABIETOLA	14,00
con fonduta delicata e nocciole	
RISOTTO CON RAGÙ DI CINGHIALE	15,00
funghi porcini e veli di formaggio Saporito	

Il Riso proviene dalle risaie S. Giuliano M.se dell'Azienda Agricola Papetti

Antipasto

un antipasto a scelta
tra le proposte giornaliere
dello chef

10,00

Primo

un primo a scelta
tra le proposte giornaliere
dello chef

10,00

Secondo

un secondo a scelta
tra le proposte giornaliere
dello chef

12,00

Due portate a scelta tra: antipasti, primi e secondi del giorno

€ 20,00 a persona (Acqua e caffè inclusi)

IL FIORE ALL'OCCHIELLO

GRIGLIATA DEL FATTORE	18,00	CAPPONE RIPIENO	18,00
fianchetto di manzo, puntina di maiale, medaglioni di vitello, sovraccoscia di pollo		di castagne e dolce agricola caramellato al miele e patata schiacciata al rosmarino	
TAGLIATA DI MANZO	18,00	BRASATO DI MANZO	18,00
con rucola e scaglie di grana		con polenta morbida	
ARROSTO DI VITELLO	16,00	HAMBURGER SFIZIOSO	15,00
cotto a bassa temperatura con sauté di sedano rapa e zucca profumata alla maggiorana		con stracciatella, pomodorini secchi e spinaci	
		COTOLETTA ALLA MILANESE	25,00
		di vitello italiano con misticanza e pomodorini	

I NOSTRI TAGLI PREGIATI ALLA GRIGLIA

TOMAHAWK	5,60 /hg	FIorentina	5,90 /hg
da Kg. 1,100 a Kg. 3,000		da Kg. 1,100 a Kg. 3,000	
COSTATA DI MANZO	25,00	FILETTO DI MANZO	25,00
450 gr		200 gr	

La nostra carne è caratterizzata da una maturazione di almeno 30 giorni,
un tempo di riposo necessario a migliorarne morbidezza e gusto

I CONTORNI

VERDURE ALLA GRIGLIA	5,00	INSALATA VERDE	5,00
PATATE AL FORNO	5,00	INSALATA MISTA	5,00
PATATE FRITTE	5,00		

MENÙ BIMBI

PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO	8,00
PASTA AL PESTO	8,00
PASTA AL RAGÙ DI CARNE	9,00
SALAMELLA e patatine fritte	8,00
BABY MANZETTA e patatine fritte	9,50
HAMBURGER DI MANZO e patatine fritte	8,00
COTOLETTA DI POLLO e patatine fritte	8,00

BIRRA ARTIGIANALE

AZIENDA AGRICOLA G.JULIA FRIULANA

IOI 50 cl - 4,7% vol. birra bionda con malto d'orzo, senza glutine	8,50
IPA 33 cl - 5,8% vol. birra chiara con sentori agrumati	7,00
RIBÒ 33 cl - 6,5% vol. birra chiara con l'aggiunta di mosto di Ribolla Gialla	7,00
SUD NERA 33 cl - 8,0% vol. birra forte dal colore scurissimo con sentore di caffè	7,00
EST BIANCA 33 cl - 8,0% vol. birra di frumento (weizen) dal gusto pieno ed appagante	7,00
BARLEY WINE 50 cl - 10,0% vol. affinata in barriques di rovere francese per 18 mesi	12,50

COPERTO € 2,50

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

SEGUICI SU
WWW.L-AGRICOLA.COM

I prezzi si intendono in euro

NOTE: Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. Vi informiamo inoltre che alcuni prodotti possono essere congelati all'origine o in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura), rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del REG. LE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

DOLCE & CAFFÈ

di nostra produzione artigianale

BUDINO AL CIOCCOLATO	5,50
MOUSSE AL MASCARPONE E CARMELLO	5,50
CREMOSO DI RICOTTA E PISTACCHIO	5,50
TORTA DEL GIORNO la proposta del giorno del nostro pasticciere	5,50
SORBETTO di frutta fresca	5,00
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	6,50
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO	7,50
TIRAMISÙ	6,50
CAFFÈ	2,00

BIRRA ALLA SPINA

DOLOMITI PILS CHIARA alla spina piccola cl. 20	3,50
DOLOMITI PILS CHIARA alla spina media cl. 40	5,50
DOLOMITI "SPECIALE" alla spina piccola cl. 20	4,00
DOLOMITI "SPECIALE" alla spina media cl. 40	6,00

GELATO DELLA NOSTRA LATTERIA

da noi prodotto artigianalmente con il latte fresco della stalla

In cialda grande
5,50

In cialda piccola
4,00

dal lunedì
al venerdì
PRANZO

L'Agricola
DALLA TERRA ALLA TAVOLA