

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

IL FIORE ALL'OCCHIELLO

GRIGLIATA DEL FATTORE 18,00 fianchetto di manzo, puntina di maiale, medaglioni di vitello, sovraccoscia di pollo	CAPPONE RIPIENO 18,00 di castagne e dolce agricola caramellato al miele e patata schiacciata al rosmarino
TAGLIATA DI MANZO 18,00 con rucola e scaglie di grana	BRASATO DI MANZO 18,00 con polenta morbida
ARROSTO DIVITELLO 16,00 cotto a bassa temperatura con sauté di sedano rapa e zucca profumata alla maggiorana	HAMBURGER SFIZIOSO 15,00 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 da Kg. 1,100 a Kg. 3,000	FIORENTINA 5,90 /hg da Kg. 1,100 a Kg. 3,000
COSTATA DI MANZO 25,00 450 gr	FILETTO DI MANZO 25,00 200 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

L'Agricola
DALLA TERRA ALLA TAVOLA