

# L'A PINSA

*Il meglio delle nostre farine e lievito madre racchiuse in un impasto lievitato 24 ore.  
Tutti gli ingredienti sono di nostra produzione o provengono da Aziende Agricole selezionate*

|   |       |  |       |
|---|-------|--|-------|
| <b>EL CUMENDA - Imprenditore</b><br>Mortadella Bologna IGP, burrata e fondata al pistacchio di Bronte DOP   | 14,50 | <b>LA SCIGHERA - La nebbia</b><br>Radicchio rosso di Treviso, stracciatella, salsiccia dolce della nostra macelleria | 12,00 |
| <b>EL PRESTINÈ - Il panettiere</b><br>Blu di Capra "premiato come più buono al mondo", speck del Trentino, pere Kaiser e noci   | 13,00 | <b>LA MUNEDA - La moneta</b>      | 9,00  |
| <b>IL MENEGHIN - Il milanese</b><br>Polenta di mais dei nostri campi, Cremoso di Capra "premiato come più buono al mondo", mocetta croccante della nostra macelleria  | 11,50 | <b>EL QUADRELL - Il quadro</b><br>Zucchine, melanzane e pomodori Pachino confit con cipolla rossa di Tropea          | 11,00 |
| <b>LA TUSA - La figlia</b><br>Prosciutto Crudo di Parma DOP, basilico fresco, pomodoro Pachino confit e cuoricini di mozzarella                                       | 12,50 | <b>EL MESTEÈ - Il lavoro</b><br>Zucca mantovana stufata, carne salada della nostra macelleria e Saporito             | 14,00 |
| <b>IL CASEÈ - Il casaro</b><br>Dolce Agricola di pasta dura, scamorza affumicata, Cremoso di Capra "premiato come più buono al mondo", cuoricini di mozzarella e timo | 11,00 | <b>LA BARBAJADA - La cioccolata</b><br>Crema di cioccolato fondente e nocchie piemontesi IGP                         | 7,00  |

## I DOLCI

*Tutti i dolci sono prodotti nella nostra pasticceria*

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

## LE BIRRE

|  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| <b>IPA - BIRRIFICIO GJULIA</b><br>33 CL. - 5,8% VOL.         | 7,00  | <b>EST BIANCA - BIRRIFICIO GJULIA</b><br>33 CL 8,0% VOL.             | 7,00  |
| <b>OVEST AMBRATA - BIRRIFICIO GJULIA</b><br>33 - CL. 7% VOL. | 7,00  | <b>SUD NERA - BIRRIFICIO GJULIA</b><br>33 CL 8,0% VOL.               | 7,00  |
| <b>NORD BIONDA - BIRRIFICIO GJULIA</b><br>33 CL. 5,5% VOL.   | 7,00  | <b>BARLEY WINE - BIRRIFICIO GJULIA</b><br>50 CL 10,0% VOL.           | 12,50 |
| <b>BI-WEIZEN "IL MIRAGGIO"</b><br>75 CL. - 5,0% VOL.         | 13,50 | <b>Alla spina</b>  |       |
| <b>AMBER SHOCK "L'IMPREVEDIBILE"</b><br>33 CL. - 7,0% VOL.   | 7,00  | <b>DOLOMITI PILS "CHIARA" 4,9% VOL.</b><br>cl. 20 3,50   cl. 40 5,50 |       |
| <b>BIBOCK "LA PREPOTENZA"</b><br>75 CL. - 6,2% VOL.          | 14,00 | <b>DOLOMITI "SPECIALE" 5,9% VOL.</b><br>cl. 20 4,00   cl. 40 6,00    |       |
|  |       | <b>DOLOMITI "ROSSA" 6,7% VOL.</b><br>cl. 20 4,00   cl. 40 6,00       |       |



PRODOTTO VEGETARIANO



MENÙ BAMBINI

I prezzi si intendono in euro | Coperto 1,50 €  
Eventuali aggiunte o modifiche al menù avranno un sovrapprezzo

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 i seguenti prodotti: patatine fritte, anelli di cipolla in pastella, verdure in pastella, trancetti di focaccia e carciofi sono prodotti congelati di qualità selezionata da L'Agricola rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del REG. CE 852/04. La invitiamo quindi a rivolgersi al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

# AL PIASÈ

*Piatti sfiziosi dai sapori contadini, pensati per stuzzicare il vostro palato.  
Nati dall'antica tradizione e rivisitati dal nostro chef.*

|   |       |  |       |
|---|-------|--|-------|
| <b>IL FIURII - Il figliolo</b><br>Tris di bruschettine del nostro panificio con Blu di Capra "premiato come più buono al mondo" e timo, verdure di campo in agrodolce, pomodoro Pachino e dadolata di cuoricini di mozzarella | 7,00  | <b>BEL BELÈ - Bel bambino</b><br>Cuoricini di mozzarella, pomodori cuore di bue, basilico fresco, olio evo monovarietale Gentile di Larino   | 9,00  |
| <b>IL GANASSA - Lo sbruffone</b><br>Bruschettona di grano saraceno con formaggio filante, noci e olio evo monovarietale Gentile di Larino   | 8,00  | <b>AL SGHIÀ - Evita</b><br>Insalata gentile e rucola, chicchi di mais, noci, cialda croccante di Saporito, filetti di pollo, concassè di pomodoro ramato e salsa yogurt profumata all'erba cipollina | 13,00 |
| <b>EL NOSTER - Il nostro</b><br>Polenta di mais dei nostri campi con fonduta di formaggio   | 9,00  | <b>EL VISIN - Il viso</b><br>Zucca mantovana, primo sale, sedano rapa, pomodoro Pachino, insalata misticanza e crostini di pane di grano duro del nostro panificio                                   | 10,00 |
| <b>I RUBITT CON LA PULENTA</b><br><i>Polenta e polpette</i><br>Polenta di mais dei nostri campi con mondeghili della tradizione milanese  | 13,00 | <b>LA SLEPPA - La fettona</b><br>Roast-beef di scottona di razza piemontese con pomodorini secchi, insalata misticanza, carciofi sott'olio e scaglie di Saporito                                     | 16,00 |
| <b>LA BATUTA DEL BAUSCIA - Lo spaccone</b><br>Carne di scottona di razza piemontese battuta al coltello con erbe aromatiche e tuorlo d'uovo fresco a Km 0   | 16,00 | <b>LA TEGNA - Crocchette di pollo</b><br>Filetti di pollo dorati in crosta di pane e gallette di mais dei nostri campi   | 9,00  |

PATATINE FRITTE - 5,00 | ANELLI DI CIPOLLA IN PASTELLA - 5,00  
VERDURE IN PASTELLA - 5,00

## L'AMBURGHER

*Il pane di questo delizioso hamburger è prodotto nella nostra Panetteria con farina di grano duro macinata in Bottega. L'hamburger di freschissima carne macinata di bovino adulto, perfetto per un panino succulento in stile americano, con polpa selezionata e macinata con aggiunta di aromi naturali, viene preparato fresco tutti i giorni nella nostra Macelleria.*

|  |         |  |         |
|--|---------|--|---------|
| <b>EL BALOSS - Il biricchino</b><br>Carne scelta di scottona razza piemontese, scamorza affumicata e pomodoro ramato   | € 13,00 | <b>LA SCHISCETTA</b><br><i>Il pranzo dei lavoratori</i><br>Carne scelta di scottona di razza piemontese, fonduta al Cremoso di Capra "premiato come Più Buono al Mondo" cipolla rossa di Tropea marinata e bacon croccante | € 14,00 |
| <b>EL REBELOT - La confusione</b><br>Hamburger di ceci di nostra produzione e confettura di pomodoro San Marzano DOP   | € 12,50 | <b>EL PURSCCELL - Il maialino</b><br>Spalla di maiale cotta a bassa temperatura, caciotta di latte vaccino e salsa Agricola  | € 13,00 |
| <b>LO SCIURO - Il signore</b><br>Battuta di carne scottona di razza piemontese, straciatella, acciughe del mare di Sicilia e uovo fresco in camicia a Km 0   | € 17,00 | <b>L'URTULAN - L'ortolano</b><br>Hamburger di broccoli di nostra produzione, patè di olive taggiasche e salsa Agricola   | € 13,00 |
| <b>IL BARABITT - Il furbetto</b><br>Filetti di pollo grigliato e confettura di pomodoro San Marzano DOP  | € 13,50 | <b>L'ASS - L'asso</b><br>Carne scelta di scottona di razza piemontese e pomodoro ramato  | € 9,00  |
| <b>PULENTUN - Il polentone</b><br>Carne scelta di scottona di razza piemontese, polenta di mais dei nostri campi, fonduta al Cremoso di Capra "premiato come più buono al mondo" e prosciutto crudo di Parma DOP caramellato | € 14,50 | <b>EL PULASTER - Il pollo</b><br>Cotoletta di pollo impanata con pane di nostra produzione   | € 9,00  |

TUTTI I NOSTRI HAMBURGER SONO ACCOMPAGNATI DA PATATINE FRITTE E INSALATA GENTILE

## I TAGLIERI

*La nostra preziosa selezione di autentici salumi nostrani.  
Tra i salumi più pregiati, la mocetta di nostra produzione, simile alla bresaola, è un salume dal profumo intenso e dalla consistenza tenera.  
Tutti i formaggi sono prodotti nel nostro caseificio.*

|  |       |   |       |
|--|-------|---|-------|
| <b>EL PAISAN - Il paesano</b><br>Salame nostrano, coppa piacentina, prosciutto crudo di Parma DOP, mocetta della nostra Macelleria, giardiniera di verdure e trancetti di focaccia   | 13,00 | <b>IL FURMAGIATT - Il formaggiaio</b><br>Caciotta di latte vaccino, Cremoso e Blu di Capra "premiati come più buoni al mondo", Dolce Agricola di pasta dura, Saporito, noci e miele d'acacia              | 14,00 |
| <b>L'È INSCÌ - È così</b><br>Salame nostrano, lardo d'Arnad Valle D'Aosta DOP, trancetti di focaccia, prosciutto crudo di Parma DOP, cuoricini di mozzarella, Blu di Capra "premiato come più buono al mondo", Dolce Agricola di pasta dura, confettura di mele tequila e timo | 14,00 | <b>AL FÀ FRECC - Fa freddo</b><br>Cuoricini di mozzarella, straciatella, cremini di latte vaccino spezzati, primo sale, ricotta del Caseificio aromatizzata del giorno, confettura di mele tequila e timo | 12,00 |

## I TAGLI PREGIATI ALLA GRIGLIA

*La carne della nostra Macelleria è caratterizzata da una maturazione di almeno 30 giorni, un tempo di riposo necessario a migliorarne morbidezza e gusto.  
I tagli di carne proposti sono icone della tradizione italiana e internazionale*

|  |          |  |          |
|--|----------|--|----------|
| <b>TOMAHAWK</b><br>da Kg. 1,100 a Kg. 3,000                            | 5,60 /hg | <b>FIORENTINA</b><br>da Kg. 1,100 a Kg. 3,000  | 5,90 /hg |
| <b>COSTATA DI MANZO</b><br>500 gr                                      | 25,00    | <b>FILETTO DI MANZO</b><br>200 gr  | 25,00    |
| <b>TAGLIATA DI MANZO</b><br>con rucola e scaglie di formaggio Saporito | 18,00    | <b>GRIGLIATA DEL FATTORE</b><br>fianchetto di manzo, puntina di maiale, salsiccia di maiale medaglioni di vitello, sovraccoscia di pollo | 18,00    |

## PRIMI PIATTI

*Il Riso proviene dalle risaie S. Giuliano M.se dell'Azienda Agricola Papetti  
La Pasta la facciamo qui in fattoria partendo dalle nostre farine, con le quali creiamo impasti in grado di accogliere come si deve i ripieni composti da ingredienti a marchio L'Agricola.*

|  |   |   |       |
|--|---|---|-------|
| <b>RISOTTO AL CREMOSO DI CAPRA</b> 16,00<br>con paglia e fieno di porri croccanti<br><i>Formaggio di Capra premiato "Più Buono al mondo" all'International Cheese Awards</i> |  | <b>RAVIOLI DI PASTA FRESCA</b><br>AL BRASATO con polvere di liquirizia              | 14,00 |
|  |   | <b>RISOTTO CON RAGÙ DI CINGHIALE</b><br>funghi porcini e veli di formaggio Saporito | 15,00 |

**A pranzo  
il piatto del giorno  
dello chef**

