

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

BAMBINI FINO A 10 ANNI € 15,00
BAMBINI DA 0 A 4 ANNI A CONSUMO

Coperto incluso, bevande escluse

- > Torta o semifreddo da cerimonia in aggiunta al dolce € 5,00 a persona
- > Torta o semifreddo da cerimonia in sostituzione al dolce e alla frutta di stagione € 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