

L'APERITIVO

DALLE 17.30 ALLE 19.30

*Drink +tagliere
di nostri prodotti
+ bruschette*

€ 12,00/adulti

*Bibita o succo
di frutta
+ stuzzichini*


€ 9,00/bambini



LE PINSE

LA BIANCA ¹ **6,00**
olio extra vergine di oliva e rosmarino

LA ROMANA ¹⁻⁷ **14,00**
Ricotta di capra, guanciale caramellato,
carciofi in olio extra vergine di oliva e pepe nero


L'ITALIANA ¹⁻⁷ **10,00** 
Salsa di pomodoro fresco profumata
al basilico e mozzarella


LA TREVISANA ¹⁻⁷ **13,00**
Radicchio rosso di Treviso IGP, stracciatella
e salsiccia a punta di coltello

LA ROMAGNOLA ¹⁻⁷ **15,00**
Prosciutto di Parma DOP, rucola,
cremino di latte vaccino emulsionato
all'olio extra vergine d'oliva

L'EMILIANA ¹⁻⁷ **14,00**
Prosciutto cotto San Giovanni, pomodorini confit,
mozzarella e basilico fresco

LA BOLOGNESE ¹⁻⁷⁻⁸ **15,00**
Mortadella Bologna IGP, burrata e crema di pistacchi


IL CASEIFICIO ¹⁻⁷ **14,00** 
Scamorza affumicata, mozzarella,
i nostri formaggi più buoni al mondo
(BLU e CREMOSO di capra) e timo

L'ORTOLANA ¹⁻⁷ **12,00** 
Spadellata di verdure di stagione
e pinoli tostati con raspadura



LA SFIZIOSA ¹⁻⁷ **16,00**
Melanzane in olio extra vergine di oliva
profumate alla mentuccia, stracciatella
e veli di scottona piemontese cotta al rosa



ITAGLIERI

IL NOSTRANO ⁷⁻⁸⁻¹² **14,00**
Selezione di salumi e formaggi freschi
e stagionati (prosciutto di Parma DOP,
mocetta, salame nostrano, coppa, mozzarella,
ricottina, Dolce Agricola e Cremoso di capra )
e confettura di mele, timo e tequila

IL SAGGIO **13,00**
Selezione di salumi (prosciutto di Parma DOP,
mocetta, salame nostrano, coppa)

IL CASARO ⁷⁻⁸⁻¹² **14,00** 
Degustazione di formaggi
(ricottina, cremino, mozzarella,
Cremoso di capra , Dolce Agricola
e Blu di capra) con miele d'acacia, confettura di
mele, timo, tequila e gherigli di noci

IL BATTUTO ³⁻⁴⁻⁷ **16,00**
Battuto crudo di Scottona 140 g
con capperi in fiore, cipolla caramellata,
filetti di acciughe, olive taggiasche,
tuorlo d'uovo fresco e cialda croccante
di formaggio Saporito



Dalle nostre mani

L'Agricola è molto più di un ristorante:
è una realtà unica arricchita da laboratori artigianali
interni in cui nascono quotidianamente
le nostre eccellenze.

Dai formaggi alla carne, dalla pasta fresca alla
pasticceria e dal pane alla salumeria

LE BIRRE

BIRRIFICIO ITALIANO

BI-WEIZEN "IL MIRAGGIO"

75 cl. - 5,0% vol. **13,50**

colore giallo paglierino, al naso fresco e profumato di banana e spezie con note erbacee di luppolo e di frutta esotica

AMBER SHOCK "L'IMPREVEDIBILE"

33 cl. - 7,0% vol. **7,00**

colore ambrato carico, al naso presenta note marcate di malto contornate da una decisa corona agrumata e fresca

BIBOCK "LA PREPOTENZA"

75 cl. - 6,2% vol. **14,00**

colore ambrato aranciato, al naso è fresca e profumata di albicocca, pesca e frutti di bosco con note di luppolo, nocciola e caramello

BIRRIFICIO GJULIA

NORD BIONDA 33 cl. - 5,5% vol. **7,00**

birra chiara ad alta fermentazione dai morbidi sentori di malto e dalle note agrumate e floreali

OVEST AMBRATA 33 cl. - 7% vol. **7,00**

birra ambrata ad alta fermentazione dai toni caldi e dal gusto intenso e complesso con ricchi profumi di sottobosco

IPA 33 cl. - 5,8% vol. **7,00**

birra chiara ad alta fermentazione, prodotta con malto e luppolo di produzione propria, al naso sentore di pompelmo

IOI - 50 cl. - 4,7% vol. **8,50**

fresca birra bionda di malto d'orzo con sentori di agrumi

BIRRA ALLA SPINA

DOLOMITI PILS "CHIARA" 4,9% vol.
gusto pieno, armonioso, con una personalità importante
cl. 20 **3,50** | cl. 40 **5,50**

DOLOMITI "SPECIALE" 5,9% vol.
birra speciale di colore chiaro a lunga fermentazione.
La maturazione ne esalta l'aroma delle materie prime
cl. 20 **4,00** | cl. 40 **6,00**

DOLOMITI "ROSSA" 6,7% vol.
il malto caramellato caratterizza il suo gusto pieno e intenso, la schiuma è cremosa e persistente, dal colore caldo e ambrato
cl. 20 **4,00** | cl. 40 **6,00**

I VINI

SELEZIONE

AL CALICE

VALDOBBIADENE **5,50**

Superiore Brut DOCG

CHARDONNAY **5,00**

Pizzolato

LUGANA DOC "LIMNE" **5,00**

Tenuta Rovaglia

PINOT NERO **5,00**

Cà del Gè

CHIANTI **5,00**

Le regge

DOLCETTO **5,00**

Stroppiana

CABERNET SAOUVIGNON **5,00**

Rovaglia

I COCKTAIL

SPRITZ DEL CONTADINO ¹ **7,00**

Ingredienti: Aperol, Gin, Prosecco di Valdobbiadene DOCG, soda e marmellata di arance.

NEGRONI CONTADINO ⁷ **7,00**

Ingredienti: Mix di Vermouth, Campari e Gin infusi nel nostro formaggio Saporito

ROSE TONICHE **7,00**

Ingredienti: Gin, sciroppo di rosa, lime, acqua tonica, Campari.

FIORI DI CAMPO **7,00**

Ingredienti: Gin, succo di lime, sciroppo di menta, lavanda e camomilla.

IL TÈ DELLE 5 **7,00**

Ingredienti: Infuso di Ibisco, Vodka, liquore di lamponi, affumicatura in teiera.

BRACI DEL MESSICO **7,00**

Ingredienti: Tequila, Triple Sec, sciroppo di miele, rosmarino, succo di Lime. Decorato con crustas di sale affumicato e lime

MERENDA QUOTA STELVIO ¹⁻⁷ **7,00**

Ingredienti: frutti di bosco freschi, sciroppo di fieno di montagna, il nostro yogurt di mucca.

**VOLEVO UN DRINK,
MI È ARRIVATA UNA PIANTA** ¹⁻³⁻⁷ **7,00**

Ingredienti: caffè, liquore di menta, panna, Vodka, crumble di biscotto.

GIN TONIC PREMIUM **10,00**

I seguenti prodotti selezionati da L'Agricola: patatine fritte, anelli di cipolla in pastella, friarielli e carciofi potrebbero essere congelati all'origine, nel rispetto delle procedure di autocontrollo ai sensi del REG. CE 852/04.

Allergeni: 1 cereali contenenti glutine 2 crostacei e prodotti a base di crostacei 3 uova e prodotti a base di uova 4 pesce e prodotti a base di pesce 5 arachidi e prodotti a base di arachidi 6 soia e prodotti a base di soia 7 latte e prodotti a base di latte 8 frutta a guscio 9 sedano e prodotti a base di sedano 10 senape e prodotti a base di senape 11 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12 anidride solforosa e solfiti 13 lupini e prodotti a base di lupini 14 molluschi e prodotti a base di molluschi