


L'AGRICOLA

ESTATE 2022
dal 21 giugno al 19 settembre

ANTIPASTI

Selezione di salumi nostrani
Degustazione di formaggi freschi e stagionati del nostro caseificio con confettura di fragole e aceto balsamico e giardiniera di verdure fatte in casa
Focaccia al rosmarino del nostro forno
Sformatino di spinaci, ricotta e salsiccia

BIS DI PRIMI A SCELTA TRA:

Risotto al *Cremoso di Capra* 
con paglia e fieno di porri croccanti
Risotto con fiori di zucca, mantecato all'olio EVO profumato al basilico e perla di gelato al saporito
Risotto con spinaci freschi, blu di capra e julienne di mela croccante
Risotto con pesto di piselli dolci, tocchetti di primo sale, pomodorini confit e mocetta croccante
Rotoli di pasta all'uovo ripieni di verdure fresche su crema di zucchine profumata alla mentuccia
Ravioli di ricotta e limone con salsa di pomodorini datterini e basilico fritto
Caserecce di pasta fresca con fondutina del nostro saporito, guancialetto croccante e pepe di mulinello

UN SECONDO A SCELTA TRA:

Arrosto di vitello bardato con prosciutto crudo, asparagi in crema e patate al forno
Magatello di scottona piemontese cotto al rosa, piselli, patate viola, erbe aromatiche e pinoli tostatati
Filetto di maialino arrosto con mango e crema di lamponi in osmosi e riduzione al Porto

UN DOLCE A SCELTA TRA:

Gelato della Latteria
Sorbetto di frutta fresca
Macedonia di frutta fresca
Dolce del giorno

€ 42,00 a persona

Acqua e coperto inclusi. Vini ed extra esclusi

MENÙ BAMBINI FINO A 10 ANNI

A SCELTA TRA: ANTIPASTO, PRIMO, SECONDO E DOLCE

> se mangiano 1 portata € 12,00 > se mangiano 2 portate € 18,00

> se mangiano 3 portate € 24,00 > se mangiano 4 portate € 29,00

> Torta o semifreddo da cerimonia in aggiunta al dolce € 5,00 a persona

> Torta o semifreddo da cerimonia in sostituzione al dolce € 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

L'Agricola
DALLA TERRA ALLA TAVOLA