


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  
Torta salata ripiena di melanzane e scamorza affumicata  
Polpette di vitello e verdure con confettura di peperoni  
Crocchette di quinoa e zucchine con vellutata di sedano rapa  
Carne salada con insalatina di mango in osmosi, finocchi e ravanelli

## UN PRIMO 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 DOLCE A SCELTA TRA:

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

## BEVANDE

Acqua naturale e frizzante  
Selezione di vini (una bottiglia ogni quattro persone)

€ 44,00 a persona

Coperto incluso. Extra a consumo

BAMBINI FINO A 10 ANNI € 24,00

Coperto incluso, acqua e una bibita incluse, extra al consumo

BAMBINI DA 0 A 4 ANNI AL CONSUMO

> 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*