

AUTUNNO
dal 20 settembre al 9 gennaio

ANTIPASTI

Selezione di salumi nostrani
Degustazione di formaggi freschi e stagionati
del nostro caseificio e confettura fatta in casa
di pere, rhum e cannella
Polenta croccante con la farina della nostra campagna
Focaccia del nostro forno al rosmarino
Sformatino di zucca, fondutina al Saporito e gherigli di noci

BIS DI PRIMI A SCELTA TRA:

Risotto al **Cremoso di Capra** 🏆 con paglia
e fieno di porri croccanti
Risotto alla barbabietola, blu di capra e pere caramellate
Risotto con radicchio, scamorza affumicata e speck croccante
Risotto con la zucca del nostro orto e amaretti di Saronno
Ravioli di zucca di nostra produzione con prosciutto crudo,
semi di papavero e fondutina al Saporito
Tagliolini di castagne di nostra produzione con pinoli tostiti,
tocchetti di Dolce Agricola, castagne e olio EVO al rosmarino
Ravioli ai funghi porcini con ragù di cinghiale,
pomodorini confit e chips di polenta croccante

UN SECONDO A SCELTA TRA:

Arrosto di vitello cotto a bassa temperatura con salsa al mirto,
bietole saltate all'extravergine di oliva e crema di cavolfiore
Brasato di scottona con farina di mais dei nostri campi
Faraona ripiena di verze, castagne e pinoli
servita con la sua salsa

UN DOLCE A SCELTA TRA:

Gelato della Latteria
Sorbetto di frutta fresca
Dolce del giorno della nostra pasticceria

€ 42,00 a persona

Acqua e coperto inclusi. Vini ed extra esclusi

MENÙ BAMBINI FINO A 10 ANNI CON PIETANZE A LORO DEDICATE A SCELTA TRA:
A SCELTA TRA: ANTIPASTO, PRIMO, SECONDO E DOLCE; ACQUA E COPERTO INCLUSI
> 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