

R

A

F

F

I

N

A

T


O

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 con 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
 Mondeghili alla nostra maniera su crema di patate
 Millefoglie con la polenta ed il ragù di corte
 Perle di cavolfiore in crosta di olive taggiasche
 su crema di zucchine
 Quiche con funghi porcini profumata al rosmarino

UN PRIMO 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 tostati,
 tocchetti di Dolce Agricola, castagne e olio EVO al rosmarino
 Ravioli ai funghi porcini di nostra produzione,
 con ragù di cinghiale, pomodorini confit
 e chips di polenta croccante

UN DOLCE A SCELTA TRA:

Gelato della Latteria
 Sorbetto 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 COMPRENSIVO DI ANTIPASTI, PRIMO PIATTO
 E DOLCE A LORO DEDICATI. Coperto e acqua inclusi, 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*

L'Agricola
 DALLA TERRA ALLA TAVOLA