


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 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

## 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 di nostra produzione ai funghi porcini 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 della nostra pasticceria

€ 39,00 a persona

Acqua inclusa, coperto escluso. Extra a consumo

BAMBINI FINO A 10 ANNI € 23,00 COMPRENSIVO DI ANTIPASTI, PRIMO  
PIATTO E DOLCE A LORO DEDICATI. Acqua inclusa, coperto escluso, extra al  
consumo BAMBINI DA 0 A 4 ANNI AL CONSUMO

> Torta o semifreddo da cerimonia in aggiunta al dolce € 6,00 a persona  
> Torta o semifreddo da cerimonia in sostituzione al dolce € 3,00 a persona

COPERTO € 3,00

*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  
misccele 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