

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

€ 44,00 a persona

Coperto e bevande escluse.

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

> se mangiano 1 portata € 10,00 > se mangiano 2 portate € 16,00
> se mangiano 3 portate € 22,00 > se mangiano 4 portate € 27,00

> 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