

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 crudi

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

€ 44,00 a persona

Acquainclusa, 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