

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

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 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

€ 35,00 a persona

Acqua inclusa, coperto escluso.

Extra a consumo

BAMBINI FINO A 10 ANNI € 23,00 COMPRESIVO 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