

G E N U I N O


INVERNO

dal 10 gennaio al 20 marzo

ANTIPASTI

Selezione di salumi nostrani
Degustazione di formaggi freschi e stagionati del nostro caseificio e confettura fatta in casa con pere, rhum e cannella
Focaccia del nostro forno al rosmarino
Sformatino di carote e patate con insalatina di sedano croccante e pomodorini confit
Polenta e bruscitt oppure polenta cunscia
Quiche di carciofi
Frittini di verdure pastellate

UN PRIMO A SCELTA TRA:

Risotto al Cremoso di Capra 
con paglia e fieno di porri croccanti

Risotto con ragù di agnello, chips di Saporito e pomodorini confit

Risotto con carciofi e guancialetto croccante

Ravioli ripieni di broccoli e ricotta saltati al burro chiarificato, crema al Saporito e polvere di olive taggiasche

Pacchero di Gragnano ai tre pomodori cucinati ai modi dello chef

Pennette con crema di cavolo rosso, veli da carne salada e zeste di limone caramellato

UN DOLCE A SCELTA TRA:

Gelato della Latteria

Sorbetto di frutta fresca

Dolce del giorno della nostra pasticceria

€ 42,00 a persona

Acqua e coperto inclusi.

Extra a consumo

BAMBINI FINO A 10 ANNI € 25,00 COMPRENSIVO DI:
ANTIPASTI, PRIMO PIATTO E DOLCE A LORO DEDICATI.

Acqua e coperto inclusi, 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

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