

ANTIPASTI

INVERNO

dal 10 gennaio al 20 marzo

Selezione di salumi nostrani


Degustazione di formaggi freschi e stagionati del nostro caseificio e confettura fatta in casa di pere, rhum e cannella

Focaccia del nostro forno al rosmarino

Sformatino di carote e patate con insalatina di sedano croccante e pomodorini confit

Insalatina di tacchinella con julienne di finocchi, misticanza, pomodorini, mais e salsa allo yogurt

BIS DI PRIMI 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 SECONDO A SCELTA TRA:

Arrostito di vitello cotto a bassa temperatura con mele al Ginepro e cuore di crauto alla senape

Coscia di agnello in crosta di cipolla bruciata, riduzione al Porto, crema di carote allo zenzero e piselli

Cappone ripieno con pasta di salame, prugne e pinoli, glassato al miele di Acacia su crema di polenta

UN DOLCE A SCELTA TRA:

Gelato della Latteria

Sorbetto di frutta fresca

Dolce del giorno della nostra pasticceria

€ 48,00 a persona

Acqua e coperto inclusi. Vini ed extra al consumo

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

> se mangiano 1 portata € 13,00 > se mangiano 2 portate € 19,00

> se mangiano 3 portate € 25,00

Acqua e coperto inclusi, extra 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