

R

A

F

F

I

N

A

T

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
 Battuto di scottona in finger, broccoli, crema al saporito,
 acciughe, cipollotto di Tropea in agrodolce e olive
 Millefoglie di melanzane, scamorza affumicata
 e confettura di pomodoro
 Insalatina di tacchinella con julienne di finocchi, misticanza,
 pomodorini, mais e salsa allo yogurt

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

€ 48,00 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