

Autunno, dal 26 settembre al 8 gennaio

PER COMINCIARE...

Selezione di salumi nostrani

Degustazione di formaggi freschi e stagionati del nostro Caseificio con confetture e mostarde di nostra produzione (3-7-10-12)

Insalatina di farro con verdure, olive arrostiti e marinate al finocchietto selvatico (1)

Mini tortine di sfoglia con caciotta del nostro Caseificio e pancetta affumicata (1-3-7)

Cestini di focacce, grissini e pane dal nostro forno

SCELTA DI UN PRIMO:

dalle risaie...

Risotto AL CREMOSO DI CAPRA 
su crema verde di cicorie di campo (3-7-9-12)

Risotto con i funghi porcini* e maggiorana, mantecato al formaggio Saporito del nostro Caseificio (3-7-9-12)

Risotto con zucca dell'orto cotta al carbone e icciccioli di guanciale al pepe nero (3-7-9-12)

il pastaio propone...

Ravioli con ricotta di capra e borragine, rosso di uovo e burro nocciola (1-3-7)

Tonnarelli di semola di grano duro con riduzione di stracotto e caciotta stagionata del nostro Caseificio (1-3-7-9-12)

Malfatti di patate e grano saraceno, rosmarino, cavolfiori, cipolla bianca e provola affumicata del nostro Caseificio (1-3-7-12)

UN SECONDO A SCELTA TRA:

Ganascino di vitello con cannella e ginepro, cipolla arrostita e polenta di mais dei nostri campi (9-12)

Pancetta di maiale cotta a bassa temperatura per 72 ore, mele Annurche e purea di ceci al timo

Galletto disossato e arrostito, peperone crusco, radicchio e purea di patate

Filetto di fassona con salsa ai porcini* e crostone di patate arrostito al sale alle erbe aromatiche (9-12)

Stinco di agnello al pepe nero e finocchietto selvatico, patate e salsa ai mirtilli (9-12)

Cosciotto di maiale tagliato dallo chef in sala "show cooking" con verdure di stagione, per gruppi di oltre 40 persone
+ € 8,00 a persona (9-12)

UNA DOLCE GOLOSITA' A SCELTA TRA:

Gelato o sorbetto della nostra Latteria (1-3-5-6-7-8)
Tagliata di frutta fresca
Cheesecake "rivisitato" con frolla al carbone vegetale e mandarino candito (1-6-7)

€ 53,00 a persona

Acqua, caffè e coperto inclusi, extra al consumo

BAMBINI 0/2 ANNI un piatto baby GRATUITO, senza posto tavola

BAMBINI FINO A 10 ANNI € 25,00

con menù 3 portate, acqua, bibita e coperto inclusi, extra al consumo

- Prosciutto cotto di filiera, mozzarella del nostro Caseificio (7) e focaccia (1)
- Pasta (1) con sugo a scelta tra pomodoro e ragù (9-12)
oppure
Cotoletta (1-3), hamburger, salamella o baby manzetta con patatine fritte* (1)
- Gelato della nostra latteria (1-3-6-7-8)

Nota: se non diversamente concordato, il numero definitivo dei partecipanti dovrà essere comunicato 3 giorni prima dell'evento. In caso di defezioni oltre tale termine, verrà addebitata una quota di 20,00 € per ogni persona mancante. Se non diversamente concordato, il rilascio della sala per il pranzo è richiesto entro le ore 16.30.

Aggiungi  al tuo menù

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



Aperitivo di Benvenuto:

Stuzzichini dello chef, cocktail analcolico,
Prosecco superiore di Valdobbiadene DOCG

€ 10,00 cadauna persona



Selezione di vini della nostra cantina

(1 bottiglia ogni 3 persone) a scelta tra:

Primitivo del Salento, Sangiovese umbro Le Lucrezie,
Bonarda Oltrepò,
Prosecco superiore di Valdobbiadene,
Pinot nero Oltrepò vinificato in bianco
Umbria bianco Le Lucrezie

€ 5,00 cadauna persona



Brindisi con Prosecco superiore di Valdobbiadene e Moscato dolce

€ 4,00 cadauna persona



Torta personalizzata della nostra Pasticceria

in aggiunta al dolce del menù

€ 6,00 cadauna persona

in sostituzione al dolce del menù

€ 3,00 cadauna persona

ALLERGENI:

Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti e nelle bevande preparate e somministrate in questo esercizio. Possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati. Elenco di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze nell'allegato II del Reg. CE 1169/2011

- | | |
|--|---|
| 1 Cereali contenenti glutine | 9 Sedano e prodotti a base di sedano |
| 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei | 10 Senape e prodotti a base di senape |
| 3 Uova e prodotti a base di uova | 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 4 Pesce e prodotti a base di pesce | 12 Anidride solforosa e solfiti |
| 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi | 13 Lupini e prodotti a base di lupini |
| 6 Soia e prodotti a base di soia | 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi |
| 7 Latte e prodotti a base di latte | |
| 8 Frutta a guscio | |

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

I prodotti selezionati da L'Agricola e contassegnati con * sono congelati all'origine nel rispetto delle procedure di autocontrollo ai sensi del REG. CE 852/04.

L'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