



Il Ristorante

Un ricordo è per sempre

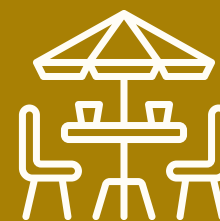
Scegli di viverlo al meglio festeggiando con le persone più care a te, in un contesto accurato, immerso nella rusticità della natura contadina. Da sempre il Ristorante ospita occasioni speciali come matrimoni, battesimi, comunioni e cresime, eventi privati e aziendali



Prodotti a Km 0
Dai formaggi al pane, la pasta fresca e i dolci prodotti giornalmente



Menù ricercati
Ricerca e selezione delle migliori ricette culinarie



Ampia terrazza
Spazio esterno utilizzabile per i vostri eventi



Cucina a vista
Esposta direttamente sulla sala "La Corte"





Pasta fresca

Prodotta giornalmente nel nostro pastificio e servita freschissima al ristorante



Risotti

Consigliamo la nostra eccellenza:
il risotto al Cremoso di capra



Grigliate

Il sapore della legna accompagnata
al gusto della carne



Carni pregiate

I migliori e più prelibati tagli di carne frollati
direttamente presso la nostra macelleria



Formaggi

Direttamente dai mastri casari del
nostro caseificio, di cui si annoverano
importanti riconoscimenti internazionali



Vini

L'Ampia e ricercata selezione di vini che
le vigne italiane ci offrono

Le eccellenze del Ristorante

Le sale del Ristorante

LA CORTE

Un'ampia sala che accoglie fino a 180 posti a sedere. Arricchita da finiture di pregio con visibilità sull'ampia cucina a vista ed accesso alla terrazza esterna



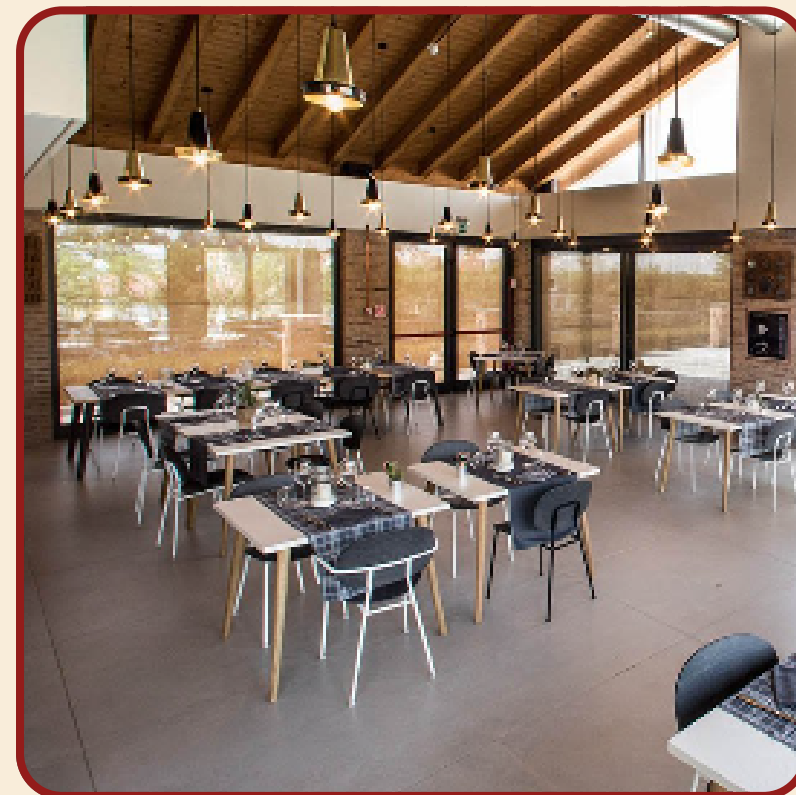
LA RINGHIERA

Un accogliente soppalco con capienza fino a 22 posti a sedere molto riservato ed esclusivo



LA TERRAZZA

Una sala luminosa con vetrate su tre angoli e capienza fino a 70 posti a sedere con accesso diretto sull'ampia terrazza



IL FIENILE

Originale sala situata al piano rialzato con accesso diretto anche mediante ascensore. Capienza fino a 35 posti a sedere per un evento davvero unico



i Sapori della Cascina

ANTIPASTO

Salumi di alta qualità selezionati dalla nostra bottega
Formaggi freschi e stagionati vaccini e caprini del nostro caseificio
Focaccia fragrante del nostro forno
Confetture e chutney fatte in casa
Crostini di polenta frita

BIS DI PRIMO a centrotavola a scelta tra

Risotto al cremoso di capra con “paglia e fieno” di porri croccanti

Risotto agli asparagi freschi con crumble di prosciutto crudo
di Parma e gel di ortaggi

Rotoli di pasta fatta in casa ripieni di ragù bianco di cortile e
carciofo violetto gratinati al Parmigiano Reggiano

Ravioli fatti in casa ripieni di burrata del nostro caseificio con
datterini confit e perle di basilico

DOLCE a scelta tra

Gelato al latte mantecato al momento
Sorbetto di frutta fresca
Tiramisù con il mascarpone
del nostro caseificio
Torta da cerimonia + 4.50€ a persona

Acqua minerale, caffè e coperto

€ 44,00 a persona

La tavola del Fattore

ANTIPASTO

Salumi di alta qualità selezionati dalla nostra bottega
Formaggi freschi e stagionati vaccini e caprini del nostro caseificio
Focaccia fragrante del nostro forno
Confetture e chutney fatte in casa
Crostini di polenta frita

BIS DI PRIMO a centrotavola a scelta tra

Risotto al cremoso di capra con “paglia e fieno” di porri croccanti

Risotto agli asparagi freschi con crumble di
Prosciutto crudo di Parma e gel di ortaggi

Rotoli di pasta fatta in casa ripieni di ragù bianco di cortile e
carciofo violetto gratinati al Parmigiano Reggiano

Ravioli fatti in casa ripieni di burrata del nostro caseificio
con datterini confit e perle di basilico

SECONDO a scelta tra

Coppa di maiale da latte in CBT glassata al fondo bruno, purè morbido di
patate al limone, jus al finocchietto e insalatina croccante di asparagi

Roast-beef all'inglese di scottona piemontese con crema
di Parmigiano Reggiano, cipolla caramellata e misticanza dell'orto

Vitello arrosto cotto rosa, glassa al mirto e verdure dell'orto

DOLCE a scelta tra

Gelato al latte mantecato al momento
Sorbetto di frutta fresca
Tiramisù con il mascarpone
del nostro caseificio
Torta da cerimonia + 4.50€ a persona

Acqua minerale, caffè e coperto

€ 55,00 a persona

I menu del ristorante



clicca qui per
proseguire

Territorio e Tradizione

ANTIPASTO

Salumi di alta qualità selezionati dalla nostra bottega
Formaggi freschi e stagionati vaccini e caprini del nostro caseificio
Focaccia fragrante del nostro forno
Confetture e chutney fatte in casa
Crostini di polenta frita

PIATTO UNICO

Risotto alla parmigiana con mezzo stinco di suino alla birra,
mela verde marinata e la sua demi-glace

DOLCE a scelta tra

Gelato al latte mantecato al momento
Sorbetto di frutta fresca
Tiramisù con il mascarpone
del nostro caseificio
Torta da cerimonia + 4.50€ a persona

Acqua minerale, caffè e coperto

€ 55,00 a persona



clicca qui per
proseguire

La griglia del borgo

ANTIPASTO

Salumi di alta qualità selezionati dalla nostra bottega
Formaggi freschi e stagionati vaccini e caprini del nostro caseificio
Focaccia fragrante del nostro forno
Confetture e chutney fatte in casa
Crostini di polenta fritta

BIS DI PRIMO

a centrotavola a scelta tra

Risotto al cremoso di capra con “paglia e fieno” di porri croccanti

Risotto agli asparagi freschi con crumble di Prosciutto crudo di Parma e gel di ortaggi

Rotoli di pasta fatta in casa ripieni di ragù bianco di cortile e carciofo violetto gratinati al Parmigiano Reggiano

Ravioli fatti in casa ripieni di burrata del nostro caseificio con datterini confit e perle di basilico

LA CARNE CON L'OSSO

Tomahawk di manzo c.a. 300g a persona
con contorno di patate alle erbe aromatiche

DOLCE a scelta tra

Gelato al latte mantecato al momento
Sorbetto di frutta fresca
Tiramisù con il mascarpone
del nostro caseificio
Torta da cerimonia + 4.50€ a persona

Acqua minerale, caffè e coperto

€ 65,00 a persona

La cena sull'aia

ANTIPASTO

Salumi di alta qualità selezionati dalla nostra bottega
Formaggi freschi e stagionati vaccini e caprini del nostro caseificio
Focaccia fragrante del nostro forno
Confetture e chutney fatte in casa
Crostini di polenta fritta

BIS DI PRIMO

a centrotavola a scelta tra

Risotto al cremoso di capra con “paglia e fieno” di porri croccanti

Risotto agli asparagi freschi con crumble di Prosciutto crudo di Parma e gel di ortaggi

Rotoli di pasta fatta in casa ripieni di ragù bianco di cortile e carciofo violetto gratinati al Parmigiano Reggiano

Ravioli fatti in casa ripieni di burrata del nostro caseificio con datterini confit e perle di basilico

LA CARNE CON L'OSSO

Fiorentina di manzo c.a. 300g a persona
con contorno di patate alle erbe aromatiche

DOLCE a scelta tra

Gelato al latte mantecato al momento
Sorbetto di frutta fresca
Tiramisù con il mascarpone
del nostro caseificio
Torta da cerimonia + 4.50€ a persona

Acqua minerale, caffè e coperto

€ 69,00 a persona

Il menu del ristorante



clicca qui per
proseguire

Menu bimbi

BAMBINI FINO A 2 ANNI

€ 8,00

Pasta baby al sugo di pomodoro o al ragù
(senza posto a tavola)

BAMBINI FINO A 10 ANNI

€ 24,00

Antipasti come adulti

PRIMO O SECONDO

Pasta al sugo di pomodoro, al ragù
o risottino giallo
oppure

cotoletta di pollo con patatine fritte

Gelato al latte mantecato al momento

Acqua minerale

Pacchetti abbinabili

SELEZIONE DI VINI

€ 6,00 a persona

(1 bottiglia ogni 4 commensali)

Prosecco superiore di Valdobbiadene DOCG

Umbria Sangiovese IGP

Umbria bianco IGT - Trebbiano Grechetto

Previa richiesta anticipata, è possibile definire un
abbinamento vini personalizzato con etichette dalla nostra cantina.
(NB: potrebbe prevedere costi aggiuntivi)

APERITIVO DI BENVENUTO

€ 15,00 a persona

Flûte di Prosecco superiore di Valdobbiadene DOCG

o

cocktail analcolico

accompagnato da finger food

TORTA DA CERIMONIA

in sostituzione al dolce incluso nel menù **+ €4,50 a persona**

in aggiunta al dolce incluso nel menù **+ € 7,00 a persona**

BRINDISI

€ 5,00 a persona

Flûte di Prosecco di Valdobbiadene DOCG o Moscato dolce

Il menu del ristorante



clicca qui per
proseguire

Note per il tuo evento

La scelta del menù deve essere condivisa tra tutti gli ospiti, ad eccezione di allergie/intolleranze/particolari regimi alimentari che saranno gestiti con proposte del menu a la carte.

Vi chiediamo gentilmente di informarci in anticipo sull'eventuale presenza di persone celiache, allergiche a particolari alimenti oppure con esigenze alimentari specifiche.

Si precisa che L'Agricola non è dotata di spazi separati per la preparazione di menu senza glutine in quanto nelle nostre cucine utilizziamo anche farine per la produzione dei nostri menù.

Ai fini della sicurezza igienico-alimentare non è consentito introdurre alimenti o bevande dall'esterno senza previa autorizzazione.

Se non diversamente concordato, il rilascio della sala per il pranzo è previsto entro le 16.30, per la cena entro le 23:30.

Ai fini della conferma di prenotazione, sarà richiesta una caparra di € 15,00 a persona per il numero di persone prenotate e verrà scalata al momento del saldo.

In caso di persone assenti, se non comunicato con almeno 2 giorni di anticipo, verranno addebitati € 15,00 a persona rispetto al numero di persone confermate.

