



Il Ristorante

Un ricordo è per sempre

meglio festeggiando con le persone più contesto accurato, immerso nella rusticità della natura contadina. Da sempre il Ristorante ospita come matrimoni, battesimi, comunioni e cresime, eventi privati e aziendali



Cucina a vista

Esposta direttamente sulla sala "La Corte"



Ampia terrazza

Spazio esterno utilizzabile per i vostri eventi



Menù ricercati

Ricerca e selezione delle migliori ricette culinarie



Prodotti a Km 0

Da formaggi al pane, la pasta fresca e i dolci prodotti giornalmente

L'Agricola
DALLA TERRA ALLA TAVOLA





Pasta fresca

Prodotta giornalmente nel nostro pastificio e servita freschissima al ristorante



Risotti

Consigliamola nostra eccellenza: "il risotto al Cremoso di capra



Grigliate

Il sapore della legna accompagnata al gusto della carne

Carni pregiate

Imigliorie 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 visibilità sull'ampia cucina a vista terrazza



LA RINGHIERA

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

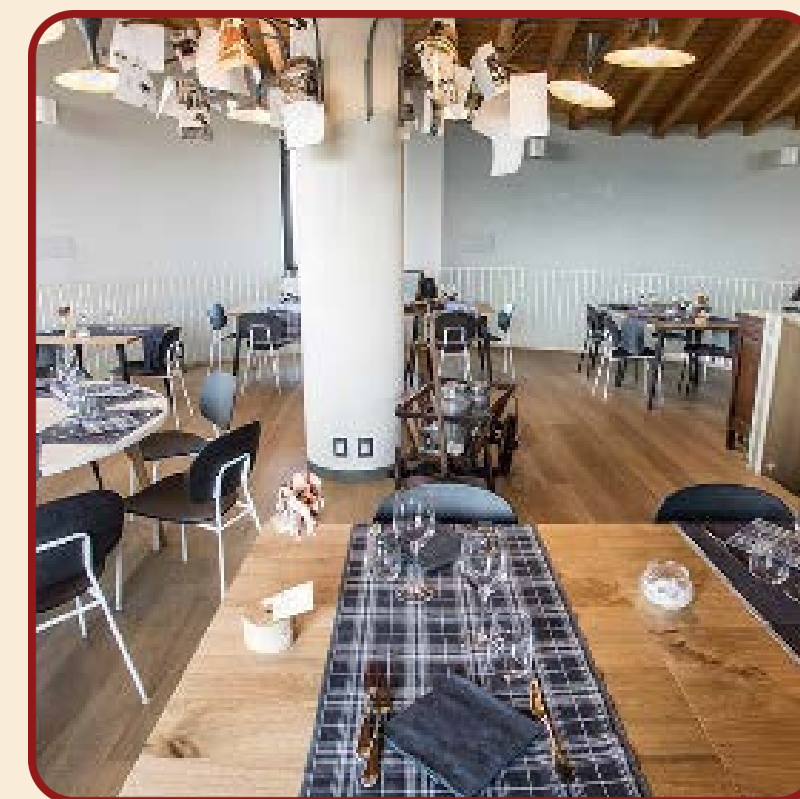
LA TERRAZZA

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. Capacità fino a 35 posti a sedere per un evento davvero unico



i Sapori della Cascina

ANTIPASTO

Salumi di alta qualità della nostra bottega
Formaggi freschi e stagionati vaccini e caprini del nostro caseificio
Focaccia fragrante del nostro forno
Confetture e chutney fatte in casa in abbinamento ai formaggi
Crostini di polenta frita
Mostarda di Voghera

BIS DI PRIMO

a centrotavola a scelta tra

Riso Carnaroli al Cremoso di capra
con paglia e fieno di porri croccanti
Riso Carnaroli alla zucca, polvere di amaretto e noce moscata
(fino a novembre)
Riso Carnaroli al radicchio di Treviso e nocciole di Piemonte IGP
(da dicembre)
Maccheroni di pasta fresca al ragù di Luganega
e finocchietto selvatico
Gnocchetti di barbabietola fatti in casa
con crema di funghi e prezzemolo
Ravioli di pasta fresca ripieni di ricotta e bietole del nostro
orto, saltati al burro nocciola con salvia
e Parmigiano 24 mesi

DOLCE a scelta tra

Gelato al latte mantecato al momento
Sorbetto agli agrumi
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 della nostra bottega
Formaggi freschi e stagionati vaccini e caprini del nostro caseificio
Focaccia fragrante del nostro forno
Confetture e chutney fatte in casa in abbinamento ai formaggi
Crostini di polenta frita
Mostarda di Voghera

BIS DI PRIMO

a centrotavola a scelta tra

Riso Carnaroli al Cremoso di capra con paglia e fieno di porri croccanti
Riso Carnaroli alla zucca, polvere di amaretto e noce moscata
(fino a novembre)
Riso Carnaroli al radicchio di Treviso e nocciole di Piemonte IGP
(da dicembre)
Maccheroni di pasta fresca al ragù di Luganega e finocchietto selvatico
Gnocchetti di barbabietola fatti in casa con crema di funghi e prezzemolo
Ravioli di pasta fresca ripieni di ricotta e bietole del nostro orto,
saltati al burro nocciola con salvia e Parmigiano 24 mesi
SECONDO a scelta tra
Reale di vitello al forno glassato al miele e senape in grani
con patate alle erbe e riduzione al vino rosso
Bruschi di manzo della tradizione con polenta di mais vitreo macinato a pietra
Bocconcini di scottona con patate, funghi di bosco e castagne

DOLCE a scelta tra

Gelato al latte mantecato al momento
Sorbetto agli agrumi
Tiramisù con mascarpone del nostro caseificio
Torta da cerimonia (+ € 4,50 a persona)

Acqua minerale, caffè e coperto

€ 55,00 a persona

Il menu del ristorante



clicca qui per
proseguire

Territorio e Tradizione

ANTIPASTO

Salumi di alta qualità della nostra bottega
Formaggi freschi e stagionati vaccini e caprini del nostro caseificio
Focaccia fragrante del nostro forno
Confetture e chutney fatte in casa in abbinamento ai formaggi
Crostini di polenta fritta
Mostarda di Voghera

PIATTO UNICO

Risotto alla milanese con ossobuco di vitello
e la sua gremolada

DOLCE a scelta tra

Gelato al latte mantecato al momento Sorbetto agli agrumi
Tiramisù con mascarpone del nostro caseificio
Torta da cerimonia (+ € 4,50 a persona)
Acqua minerale, caffè e coperto

€ 52,00 a persona



clicca qui per
proseguire

La griglia del borgo

ANTIPASTO

Salumi di alta qualità della nostra bottega
Formaggi freschi e stagionati vaccini e caprini del nostro caseificio
Focaccia fragrante del nostro forno
Confetture e chutney fatte in casa in abbinamento ai formaggi
Crostini di polenta frita
Mostarda di Voghera

BIS DI PRIMO

a centrotavola a scelta tra

Riso Carnaroli al Cremoso di capra con paglia e fieno di porri croccanti
Riso Carnaroli alla zucca, polvere di amaretto e noce moscata
(fino a novembre)
Riso Carnaroli al radicchio di Treviso e nocciole di Piemonte IGP
(da dicembre)

Maccheroni di pasta fresca al ragù di Luganega e finocchietto selvatico
Gnocchetti di barbabietola fatti in casa con crema di funghi e prezzemolo
Ravioli di pasta fresca ripieni di ricotta e bietole del nostro orto, saltati al
burro nocciola con salvia e Parmigiano 24 mesi

LA CARNE CON L'OSSO

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

DOLCE a scelta tra

Gelato al latte mantecato al momento
Sorbetto agli agrumi
Tiramisù con mascarpone del nostro caseificio
Torta da cerimonia (+ € 4,50 a persona)
Acqua minerale, caffè e coperto

€ 65,00 a persona

La festa sull'aia

ANTIPASTO

Salumi di alta qualità della nostra bottega
Formaggi freschi e stagionati vaccini e caprini del nostro caseificio
Focaccia fragrante del nostro forno
Confetture e chutney fatte in casa in abbinamento ai formaggi
Crostini di polenta frita
Mostarda di Voghera

BIS DI PRIMO

a centrotavola a scelta tra

Riso Carnaroli al Cremoso di capra con paglia e fieno di porri croccanti
Riso Carnaroli alla zucca, polvere di amaretto e noce moscata
(fino a novembre)
Riso Carnaroli al radicchio di Treviso e nocciole di Piemonte IGP
(da dicembre)

Maccheroni di pasta fresca al ragù di Luganega e finocchietto selvatico
Gnocchetti di barbabietola fatti in casa con crema di funghi e prezzemolo
Ravioli di pasta fresca ripieni di ricotta e bietole del nostro orto, saltati al
burro nocciola con salvia e Parmigiano 24 mesi

LA CARNE CON L'OSSO

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

DOLCE a scelta tra

Gelato al latte mantecato al momento
Sorbetto agli agrumi
Tiramisù con 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
Go 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.