

ANTIPASTI e non solo

LA CAPRESE	9,00
con la mozzarella <i>A</i> fatta a mano nel nostro caseificio e pomodori	
ROAST BEEF <i>A</i>	14,00
con insalatina di frutta e verdura di stagione e salsa ai frutti rossi	
TARTARE DI MANZO PIEMONTESE <i>A</i>	16,00
con pesto di rucola, verdura cotta e cruda, aceto balsamico di Modena e spugna al prezzemolo	
SFORMATINO DI ZUCCHINE	10,00
su crema di carote allo zenzero, pomodorini confit e porro croccante	
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI <i>A</i>	12,00
freschi e stagionati del nostro caseificio con le confetture fatte in casa	
IL RUSTICO	9,00
salumi nostrani e formaggi <i>A</i> del nostro caseificio	
IL RAFFINATO	12,00
con prosciutto crudo di Parma, mocetta <i>A</i> , lardo, prosciutto cotto di filiera, salame dell'Agricola, zeppoline di pasta cresciuta profumate al rosmarino	
PROSCIUTTO COTTO DI FILIERA ITALIANA, COSCIA NOSTRANA	9,00
con insalatina di ravanelli e finocchi croccanti	

INSALATONE

NIZZARDA	10,00
patate, fagiolini al vapore, pomodori datterini, olive nere, capperi, uovo sodo e vinaigrette alle acciughe	
DELIZIOSA	10,00
misticanza, mais, datterino rosso, tonno e mozzarelline <i>A</i>	

PRIMI PIATTI

 RISOTTO AL CREMOSO DI CAPRA <i>A</i>	
Formaggio premiato il più Buono al mondo con paglia e fieno di porri croccanti	16,00
RISOTTO CON BATTUTO DI MELANZANE profumato al basilico e la nostra stracciatella <i>A</i>	14,00
RAVIOLI FATTI IN CASA <i>A</i>	
ripieni di ricotta <i>A</i> con zucchine profumate alla mentuccia e pomodorini confit	14,00
SPAGHETTI AI TRE POMODORINI con basilico fritto	13,00

IL MENÙ DEGUSTAZIONE

ANTIPASTO	PER INIZIARE	
	mini battuto di manzo, mocetta <i>A</i> , salame nostrano e formaggi freschi e stagionati <i>A</i> del nostro caseificio	
PRIMO	 RISOTTO AL CREMOSO DI CAPRA	
	Formaggio premiato il più Buono al mondo con paglia e fieno di porri croccanti	
SECONDO	TAGLIATA DI MANZO <i>A</i>	
	con rucola selvatica, scaglie di grana e patate al forno	
DESSERT	CIALDA DI GELATO <i>A</i>	
	di nostra produzione	
	Menù completo	38,00
	bevande escluse	
	Antipasto, primo e dessert	29,00
	bevande escluse	
	Antipasto, secondo e dessert	32,00
	bevande escluse	

IL NOSTRO FIORE ALL'OCCHIELLO

GRIGLIATA DEL FATTORE <i>A</i>	19,00	ARROSTO DI VITELLO <i>A</i>	18,00
tomahawk di vitello, salsiccia punta di coltello, ruspantino di pollo, bavetta di manzo, tomahawk di maiale con contorno di patate al forno e verdure grigliate		bardato con prosciutto crudo e asparagi su crema di patate allo zafferano	
TAGLIATA DI MANZO <i>A</i>	16,00	FILETTO DI SCOTTONA <i>A</i>	24,00
(gr. 180) con rucola selvatica e scaglie di grana con contorno di patate al forno		(gr 200) scottato in padella con insalatina di germoglietti di stagione e la nostra mocetta <i>A</i> croccante	
TAGLIATA DI CAVALLO	16,00	FILETTO DI SCOTTONA <i>A</i>	23,00
(gr. 180) con rucola selvatica e scaglie di grana con contorno di patate al forno		alla griglia (gr. 200) con contorno di patate al forno e verdure grigliate	
		COSTATA DI SCOTTONA <i>A</i>	28,00
		(gr. 500) con contorno di patate al forno e verdure grigliate	

I TAGLI PREGIATI

TOMAHAWK <i>A</i>	5,60 /hg	FIorentina <i>A</i>	5,90 /hg
da Kg. 1,10 a Kg. 3,00 con contorno di patate al forno e verdure grigliate		da Kg. 1,10 a Kg. 3,00 con contorno di patate al forno e verdure grigliate	

“I tagli sono caratterizzati da una “frollatura” di almeno 30 giorni con un tempo di riposo necessario a migliorarne consistenza e gusto”

AMBURGHERIA

L'ESSENZIALE amburgher di manzo <i>LA</i> (220gr), insalata gentile, pomodoro ramato e scamorza affumicata	12,50
IL SUCCULENTO amburgher di manzo <i>LA</i> (220gr), insalata gentile, pomodoro datterino, cipolla rossa di Tropea caramellata, pancetta affumicata e fonduta al Cremoso di Capra <i>LA</i>	13,50
IL CROCCANTE amburgher di pollo <i>LA</i> (180 gr.) in crosta di pane e spezie, insalata gentile, pomodoro ramato, sedano rapa, zucchine e maionese al rafano	14,00

IL VEGETARIANO amburgher (di zucchine spinaci e quinoa), insalata gentile, pomodoro ramato, formaggio <i>LA</i> e salsa tzatziki	12,00
LA DOPPIETTA doppio amburgher di manzo (120 gr cad.) insalata gentile, pomodoro ramato, mozzarella fiordilatte <i>LA</i> , olive taggiasche e maionese al basilico	14,00

Tutti i nostri amburgher sono accompagnati da patate al forno

MENÙ BIMBI

PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO	8,00
PASTA AL PESTO di produzione <i>LA</i>	8,00
PASTA AL RAGÙ DI CORTE <i>LA</i>	9,00
SALAMELLA <i>LA</i> e patatine fritte	8,00
BABY MANZETTA <i>LA</i> e patatine fritte	9,50
MUUUUU amburgher <i>LA</i> di manzo (120gr), pomodoro ramato, cacio <i>LA</i> , insalata gentile e patatine fritte	8,00
CHICCHIRICHHHHH cotoletta di pollo nostrano nel suo panino, pomodoro ramato, insalata gentile e patatine fritte	8,00
CIALDINA CON GELATO <i>LA</i> della nostra latteria	3,50

contorni aggiuntivi € 3,00

DESSERT *LA*

Di nostra produzione artigianale

SEMIFREDDO DI PESCHE NOCI
cotte a bassa temperatura e aromatizzate alla vaniglia e amaretti

7,50

TIRAMISÙ

con il mascarpone del nostro caseificio

7,00

MILLEFOGLIE

sfoglia fatta in casa, panna fresca, fragole profumate al basilico e scaglie di cioccolato fondente

7,50

SORBETTO di frutta fresca

4,50

TORTINO DI ALBICOCCA

su salsa al cioccolato bianco

7,50

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

6,50

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO

7,50

GELATO della nostra Latteria

da noi prodotto artigianalmente con il latte fresco della stalla

In cialda biscottata | In cialdina biscottata

5,50

3,50

BIRRA

IOI 50 cl - 4,7% vol. birra bionda con malto d'orzo, senza glutine	8,50
IPA 33 cl - 5,8% vol. birra chiara con sentori agrumati	7,00
RIBÒ 33 cl - 6,5% vol. birra chiara con l'aggiunta di mosto di Ribolla Gialla	7,00
SUD NERA 33 cl - 8,0% vol. birra forte dal colore scurissimo con sentore di caffè	7,00
EST BIANCA 33 cl - 8,0% vol. birra di frumento (weizen) dal gusto pieno ed appagante	7,00
BARLEY WINE 50 cl - 10,0% vol. affinata in barriques di rovere francese per 18 mesi	12,50
PEDAVERNA PILS CHIARA alla spina piccola cl. 20	3,50
PEDAVERNA PILS CHIARA alla spina media cl. 40	5,50
DOLOMITI "SPECIALE" alla spina piccola cl. 20	4,00
DOLOMITI "SPECIALE" alla spina media cl. 40	6,00

BIRRIFICIO PEDAVERNA - AZ. AGRICOLA G. JULIA FRIULANA

CAFFETTERIA

Caffè	2,00
Caffè decaffeinato	2,00
Caffè corretto	2,50
Caffè americano	2,00
Caffè doppio	3,00
Caffè d'orzo in tazza piccola	2,00
Caffè d'orzo in tazza grande	2,50
Ginseng in tazza piccola	2,00
Ginseng in tazza grande	2,50
Marocchino	2,50
Cappuccino	2,50
Cappuccino decaffeinato	2,50
Cappuccino d'orzo	2,50

SEGUICI SU [f](#) [i](#) [in](#)
WWW.L-AGRICOLA.COM

L'Agricola
DALLA TERRA ALLA TAVOLA

COPERTO € 2,50 - I prezzi si intendono in euro

NOTE: Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio. Vi informiamo inoltre che alcuni prodotti possono essere congelati all'origine o in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura), rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del REG. LE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate