

Aper Experience

LABORATORIO DI CUCINA CON APERITIVO

Preparazione di un panificato, pane, con la guida dello Chef e Sommelier Gianluca Renoldi, il quale racconterà alcuni dei suoi segreti in cucina mentre vi farà degustare un vino a sua scelta in abbinamento al cicchetto della Botanica.

Al termine dell'attività i partecipanti dovranno attendere la cottura di quanto prodotto e potranno portarlo via.

“CALICE DI VINO/BIRRA” scelto dallo Chef

“CICCHETTO DELLA BOTANICA” il nostro cartoccio con focaccia, salame e Salva Cremasco.

Costo a persona € 25,00

Minimo di partecipanti richiesto pari a 8
Massimo possibile di partecipanti pari a 16

LA NOSTRA CARTA VINI



Dopo svariate degustazioni di altrettante svariate etichette di vini, birre e sidro, abbiamo selezionato per voi una carta dalla quale potete scegliere la bottiglia agricola che preferite tra più di 120 proposte.

A causa dell'emergenza CoVid-19 potrete consultare la nostra carta unicamente online. La trovate sull'homepage del nostro sito oppure scansionando direttamente il QR code a lato. Chiedete consiglio al nostro personale di sala ricercando il perfetto abbinamento cibo vino.

LA NOSTRA FILOSOFIA

Riscopri i sapori genuini della tradizione contadina.

Una cucina semplice, moderna ed elegante che rispetta il territorio, i tempi scanditi dalla natura e i valori della famiglia. La Botanica vuole essere quel luogo dove la cucina tradizionale delle nostre nonne, incontra per la prima volta una carne cotta a bassa temperatura, un fermentato o un'antica erba spontanea. Le nostre proposte sono fisse per mettervi a disposizione quanto di più la cascina ha da offrire, secondo la stagionalità dei prodotti, la produzione interna, la creatività dei nostri chef e la continua ricerca di nuovi abbinamenti.

I NOSTRI MENÙ

Una cucina semplice, raffinata ed elegante che rispetta il territorio e i valori della famiglia. Tecnica e tanta passione, allineate all'obiettivo di mostrare la cucina della Botanica e della Lombardia agricola, in chiave moderna, sono il nostro fiore all'occhiello.

Menù Agribrunch
Menù Agribrunch a buffet
Menù Agricena
Menù Buffet del Convivio
Menù delle Stagioni
L'aperitivo di Gian
Menù degustazione Cheese and wine
Menù di Nonna Piera
Menù Percorso nel Parco delle Groane
Wedding Menu "Tempo e Passione"
Menù Gli Angoli della Botanica

Per prenotazioni 335 5471176

LA BOTANICA:

Tempo e Passione...

La nostra è una piccola cucina con un grande cuore e delle grandi mani, che preparano tutti i piatti, espressi, fatti e cotti al momento. Quindi armatevi di un pizzico di pazienza, fatevi conquistare dal nostro cortile, dagli animali, dagli oggetti e dalla nostra cortesia e poi gustatevi tutto con allegria.

I piatti seguono le stagioni, i momenti, il clima, esprimendo la fantasia culinaria del nostro Staff di cucina, sempre alla ricerca di qualcosa di buono, bello e sano.

Allevamento: la carne è quella dei nostri suini o delle nostre bovine di razza frisona italiana pezzata bianca e nera, incrociata con blu belga. Amiamo proporvela legando tradizione e innovazione, nascono così cotture a bassa temperatura o affumicate che esaltano la qualità della nostra carne.

Latte: il latte è fresco, crudo, Alta Qualità, lo utilizziamo per formaggi, gelati, yogurt, budini, dolci e bevande.

Uova: le uova sono delle nostre galline, fresche e di giornata e anche dell'Azienda Agricola Patrizia Sala, Triuggio.

Orto e frutteto: la verdura e la frutta vengono coltivate nei nostri campi in piena terra. Collaboriamo anche con altre Aziende Agricole 100% italiane e con la Scuola Agraria di Minoprio, sperimentando nuove varietà. Ci piace farvele assaggiare cotte, crude, sott'olio e sott'aceto o trasformate in salse agrodolci, confetture, mostarde, gelati, sorbetti, ghiaccioli e tanto altro.

Farine: le farine provengono dalla nostra campagna. Farina di frumento, grano saraceno, mais per polenta e farina di fioretto, asciugate naturalmente, macinate manualmente a pietra. Nascono così polenta, pasta, gallette, pane, torte, pizze e

Via Gerbino, 33 - 20823 - Lentate sul Seveso (MB)

la.botanica.agr@gmail.com | www.aziendaagricolabotanica.it | Elena 335 547 1176 | Gianluca 338 989 2484

focacce con il sapore di una volta. Integriamo le nostre farine con altre prodotte da Mulino Viva che come noi macina interamente a pietra seguendo un rigoroso disciplinare di qualità.

Insaccati: la salsiccia è di nostra produzione mentre i salumi sono dell'Azienda Agricola Fratelli Meroni, Pessano con Bornago (MI) e del salumificio Gianferrari Canossa.

Riso: il riso Carnaroli e la farina di riso provengono dall'Azienda Agricola FEDELI, Locate Triulzi (MI).

Olio: l'olio extravergine biologico ottenuto da cultivar "Tonda Iblea" proviene dall'Azienda Agricola Pianogrillo in provincia di Ragusa.

Birre: le Birre sono del pluripremiato Birrificio Italiano di Limido Comasco. Birrificio artigianale che caratterizza il proprio prodotto per fragranza e qualità.

Vino: la carta dei vini conta più di 100 etichette di cui 50 lombarde. Sono stati selezionati per le loro caratteristiche organolettiche e la qualità che li contraddistingue. Hanno alta beva e basso contenuto di solfiti aggiunti e provengono totalmente da Aziende Agricole.

I prodotti della nostra azienda sono dunque il risultato di un lavoro serio e rigoroso, di una costante attenzione ai valori dell'ambiente e della grande passione che ci ha guidati in questa avventura. Ci piace pensare che la terra che viviamo ogni giorno, non sia nostra ma che sia un dono che abbiamo in prestito dai nostri figli.

La Botanica garantisce!

C'è sempre un tempo, alla Botanica è possibile organizzare colazioni, merende, aperitivi, agribrunch, pranzi, cene, feste, matrimoni, ricevimenti, laboratori, convegni, team building

L'azienda si riserva di modificare i menù secondo la freschezza e la qualità dei prodotti disponibili e stagionali.

Il numero delle persone potrà essere modificato sino a tre giorni prima della prenotazione dopo tale data sarà considerato definitivo e fatturato.

Il noleggio della sala è per un tempo massimo di tre ore, cinque per i matrimoni, eventuali estensioni di orario dovranno essere concordate.

La direzione si riserva la facoltà di modificare la tipologia della sala secondo le programmazioni interne.

Acconto 30% alla prenotazione