

DALLA CUCINA, LO CHEF GIANLUCA RENOLDI INTERPRETA I PRODOTTI STAGIONALI

Agrilunch

PERCORSO DEGUSTAZIONE INTERAMENTE SERVITO AL TAVOLO

Dal nostro forno, assaggi di pani, focacce e pizze assortite
da selezione di farine agricole macinate a pietra

ANTIPASTI

Uova cotte a bassa temperatura con pesto di stagione
Sfera di polenta con farina di mais macinata a pietra, ripiena di taleggio, fonduta e cipolla caramellata
Flan dello chef
Dal nostro orto botanico: fantasie di verdure di stagione

CBT e SALUME

Carne dei nostri allevamenti cotta a bassa temperatura
ed un salume scelto tra le eccellenze italiane

FORMAGGI

Selezione dei nostri formaggi freschi e stagionati con le conserve del nostro orto

PRIMO PIATTO DE LA BOTANICA

Il risotto dello Chef

DOLCE

Dolci, amore e fantasia, tra ricette di famiglia e passioni
Gelatino di stagione

MENÙ AGRILUNCH

Adulti	€. 42.00
Bambini 3/9 anni	€. 18.00
Bambini 1/2 anni	€. 8.00
Coperto	€. 3.00

Bevande ed extra esclusi

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.

Potrete consultare la nostra carta anche 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.

EXTRA MENÙ

Vini, Sidri e Birre dalla nostra carta

Acqua gasata o naturale 75cl €. 3,00

Caffè €. 2,00

Tisane €. 3,50

Secondo piatto di carne €. 13,00
solo previa prenotazione

Buffet di Dolci + € 2,00
Solo con la formula sala riservata,
in sostituzione del dolce servito con gelatino

Torta dedicata € 40,00/kg
Se aggiunta alla degustazione

Torta dedicata € 8,00
In sostituzione alla degustazione
di dolci con gelatino.
Solo con la formula sala riservata

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.

Segnalateci eventuali allergie, intolleranze alimentari, vegani o vegetariani.

E' possibile richiedere una torta personalizzata oppure un allestimento decorativo e floreale, segnaposti, candele, etc... con costo extra da definire.

Il menù agribrunch lo trovate sabato e domenica a pranzo con arrivo dalle ore 12,00 alle ore 13,15.

Non è possibile portare cibo o bevande dall'esterno.

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 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), oppure dell'Az Agricola Lodigiani, santo Stefano Lodigiano 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.

Per eventi acconto 30% alla prenotazione