



Azienda Agricola Agrituristica
LA BOTANICA
Società Agricola



Per info e prenotazione chiamateci al 371 319 33 25

**SEGUICI SUI SOCIAL
E TAGGACI**



FO OD

Cucina

Trancio di focaccia	€ 6.00
Trancio di focaccia e lardo	€ 6.50
Trancio di focaccia, lardo, tomino e miele	€ 7.00
Trancio di pizza margherita	€ 6.50
Trancio di pizza pomodoro, acciughe e olive	€ 6.50
Trancio di pizza margherita al culatello	€ 9.50
Trancio di pizza margherita al culatello e mozzarella	€ 9.50
Trancio di pizza alle verdure (secondo stagionalità)	€ 7.00
Trancio di pizza 4 formaggi	€ 7.00
Trancio di pizza con mozzarella e pesto	€ 8.50
Trancio di pizza con pasta di salame e cipolle caramellate	€ 8,00
Polenta pasticciata 400g periodo autunnale e invernale	€ 8.50
Cartoccio da passeggio con focaccia, salame e Salva Cremasco	€ 8.50

I Nostri Taglieri

Consigliati per 1 persona

Il Mungin Salame, Porchetta, Lardo, focaccia	€ 10.50
Il Culatello Culatello Crudo, Mozzarella e focaccia	€ 14.50
Il Formaggiatt Tomino fresco, Bergamino, Erborinato, Salva Cremasco, focaccia e salsa agrodolce	€ 10.50
Il Tagliere della Cascina Tomino fresco, Bergamino, Salva Cremasco, Salame, Lardo e focaccia	€ 10.50

* I prodotti elencati possono subire variazioni secondo la disponibilità

CIC CHE TTO

È l'ora dell'aperitivo

Il Cicchetto della Botanica propone un calice del vostro vino preferito, oppure una delle birre artigianali più premiate d'Italia o un frullato analcolico. Come da tradizione, il cicchetto è accompagnato da un buon stuzzichino. Noi vi proponiamo il nostro cartoccio con focaccia, Salame e Salva Cremasco.

Cicchetto alcolico	€ 11.50
Cicchetto analcolico	€ 11.50

LATTElIER

Prenota Il Tuo Tavolo

in ogni momento della giornata
dalle ore 8.00 alle ore 20.00

è possibile ritardare l'arrivo rispetto alla propria prenotazione di max 15 minuti, oltre tale termine la prenotazione verrà di conseguenza annullata

Riservazione tavolo 1 ora
per colazione, merenda e aperitivo

Riservazione tavolo 2 ore per pranzo

È sempre possibile riservare un gazebo per il Vs
evento privato:

tariffa per 2 ore € 75.00 + € 50.00 per ogni ora
aggiunta da concordare prima

Chiamaci al **371 319 3325**

BAR

Latte Fresco Alta Qualità	€ 1.00
Caffè Espresso	€ 1.40
Caffè Decaffeinato	€ 1.40
Caffè d'Orzo	€ 1.50
Ginseng	€ 1.50
Marocchino con la nostra crema mou	€ 1.50
Cappuccino	€ 1.70
Caffè Latte	€ 1.70
Tisana	€ 3.50
Cioccolata aggiunta di panna montata	€ 4.00 + € 0.50
Frullato	€ 2.80
Infuso freddo di frutta fresca di stagione	€ 2.80
Acqua 500ml	€ 1.00

DO LCI

Le nostre torte a fette	da € 3.50 a € 5.50
Le nostre torte intere	€ 40.00/kg
I frollini della Botanica	€ 5.90/150g
Budino al cioccolato	€ 2.90
Panna cotta	€ 2.90
Panna cotta aromatizzata	€ 3.40
Yogurt naturale piccolo	€ 1.70
Yogurt naturale grande	€ 3.40
Yogurt aromatizzato piccolo	€ 1.80
Yogurt aromatizzato grande	€ 3.80

GE LATTE RIA

Affogato al Caffè Maxi	€ 7.50
(3 palline di gelato, salsa latte mou, caffè, panna montata e croccante di mandorle)	
Supercoppa alla Crema	€ 7.50
(4 palline di gelato, caramello salato, panna montata, croccante di mandorle)	
Supercoppa alla Frutta	€ 7.50
(5 palline di sorbetto, croccante di mandorle, cioccolato fondente)	

Semifreddi

Secondo la disponibilità della stagione

Vaso vetro piccolo	€ 3.70
Vaso vetro grande	€ 6.90

Vaschetta take away	€ 24.50/kg
500g 750g 1kg	

Il servizio al tavolo non copre i prodotti del nostro Banco Gelateria (coni e coppette).

Date un occhio direttamente al nostro banco e scegliete quello che preferite, da passeggio.

WI NE

La selezione di Gian

	CALICE	BOTTIGLIA
Peu Moussant Spumante Brut Riesling, Az. Agricola Tenuta Le Fracce	€ 6.00	€ 25.00
Franciacorta Extra Brut Franciacorta D.O.C.G. 70% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 5% Pinot nero, Az. Agr. Faccoli		€ 37.00
Incantabiss Lambrusco Mantovano D.O.P. 100% Lambrusco Ruberti Az. Agr. Fondo Bozzole (MN)		€ 24.00
Gewurztraminer Lafoa Gewurztraminer Grand Cru, Cantina Colterenzio Soc. Coop. Agr.		€ 38.00
Montunal 100% Trebbiano Di Lugana Az. Agr. Montonale (BS)	€ 6.00	€ 28.00
Rosamara Valtènesi Chiaretto D.O.C. Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera Az. Agricola Costaripa (BS)		€ 29.00
Tranquillo Barbera, Croatina, Uva Rara, Merlot Az. Agricola Antonio Panigada (MI)	€ 6.00	€ 27.00
Guelfo Cabernet Franc 70%, Merlot 30%, Az. Agricola Biava	€ 7.00	€ 35.00
Moscato d'Asti Moscato d'Asti D.O.C.G. 100% Moscato Bianco di Canelli, Az Agricola Paolo Saracco		€ 27.00

CI DER

"MelaGodò Extra Dry" Sidro Metodo Classico Valtellina Teziere Superiore Borghi del Mortirolo. 9 mesi sui lieviti	€ 26.00
--	---------

BE ER

Dal Birrificio Italiano

Finisterræ Weizen chiara - 5% vol.	€ 6.50
Tipopils Birra chiara - 5,2% vol.	€ 6.50
Bibock Birra ambrata doppio malto - 6,2 % vol.	€ 6.50
VuDü Weizen scura doppio malto a 16°P - 6 % vol.	€ 6.50
Nigredo Birra nera a 16°P - 6,5 % vol.	€ 6.50
Asteroid 56013 IPA - 6,6 % vol.	€ 6.50
Wildeckind Invecchiata in botti di rosso con brettanomyces 7,7% vol.	€ 9.00

**Per le Birre Speciali e Stagionali chiedere secondo disponibilità*

COCK TAILS

Fatti in casa

Frozen Fruit Calice di Peu Moussant, Ghiacciolo alla frutta di stagione, sciroppo di sambuco ed erbe aromatiche	€ 9.00
Frozen Mojito Rhum Havana Club 3, con menta, Ghiacciolo al limone, zucchero di canna	€ 9.00
Frozen Hugo Peu Moussant con il nostro Sciroppo di Sambuco, soda e Ghiacciolo al limone e foglie di menta	€ 9.00
Frozen Gin Tonic Gin, Acqua Tonica Fever Tree Mediterranean, Ghiacciolo al limone ed erbe aromatiche	€ 9.00

