

*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 ripiena di taleggio con farina di mais macinata a pietra, fonduta e cipolla caramellata  
Flan dello chef  
Dal nostro orto botanico: fantasie di verdure di stagione

### IL SALUME

Ogni settimana un affettato selezionato tra le nostre carni cotte a bassa temperatura  
o salumi agricoli premiati

### 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	€ 44,00
Bambini 3/9 anni	€ 18,00
Bambini 1/2 anni	€ 8,00
Coperto	€ 3,00
Bevande ed extra esclusi	

## EXTRA MENÙ

Vini, Sidri, Birre e Spirits dalle nostre carte

Acqua gasata o naturale 75cl	€ 3,00
Caffè	€ 2,00
Tisane	€ 3,50
Secondo piatto di carne solo previa prenotazione	€ 13,00
Buffet di Dolci Solo con la formula sala riservata, in sostituzione del dolce servito con gelatino	+ € 2,00
Torta dedicata Se aggiunta alla degustazione	€ 44,00/kg
Tortina simbolica monoporzione Con candelina	€ 7,00/cad.

## 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.

## 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 qualsiasi abitudine alimentare, intolleranza o allergia, al fine di permetterci di dedicare, a voi ed ai vostri ospiti, un menù su misura, pensato per incontrare ogni esigenza.

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

**Trovate il menù Agrilunch 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 segue la filosofia dell'allevamento etico, pertanto non macelliamo animali che non siano in età adulta e li alimentiamo con le migliori materie prime. Proviene interamente dai nostri suini o delle nostre bovine di razza frisona italiana pezzata bianca e nera, incrociata con blu belga. Amiamo proporvela legando tradizione ed innovazione. Ogni taglio segue la propria indole attraverso cotture a bassa temperatura, o affumicate, o ancora ricette tradizionali, che ne esaltino la qualità intrinseca.

**Latte:** il Latte è fresco, crudo, Alta Qualità. Lo utilizziamo, pastorizzato, per la produzione di formaggi, gelati, yogurt, budini, dolci e bevande.

**Uova:** le Uova sono delle nostre galline, fresche e di giornata e 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, pesti, 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 Pasini che, come noi, segue un rigoroso disciplinare di qualità.

**Insaccati:** la Salsiccia ed il Lardo sono di nostra produzione, mentre i Salumi sono dell'Azienda Agricola Chiozzi, Località Rassiche, Cappella Cantone (CR) 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 Birrifico Italiano di Limido Comasco. Birrifico artigianale che caratterizza il proprio prodotto per fragranza, qualità e capacità di innovare.

**Vino:** la carta dei Vini conta più di 100 etichette di cui, più di 80 lombarde. Sono stati selezionati per qualità e caratteristiche organolettiche. 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 una ricerca seria e rigorosa, 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, agrilunch, 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 per eventi privati 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