



AGRITURISMO
CASCINA RESTA

MENU ALLA CARTA

GLI ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI SERVITI con giardiniera fatta in casa con verdure dell 'orto , accompagnata da chutney di cachi ed arancia (13)	12€
VITELLO TONNATO CBT jus di vitello , polvere di oliva taggiasca e capperi fritti (5, 13, 14)	15€
CAVOLFIORE DELLA CASCINA IN TRE CONSISTENZE	11€
VARIAZIONE DI ZUCCA DELICA , crème fraiche , semi di zucca e granella di nocciole (2, 3)	12€
TARTARE DI MANZO “MACELLERIA MOTTA “ dressing alla senape antica e bergamotto , fiori edibili e concassè di pomodoro (11)	15€

I PRIMI

ZUPPA DI LEGUMI E CEREALI erborin e cardoncelli (3, 9)	17€
OMAGGIO A MILANO : ravioli di pasta fresca all'uovo ripieni di ossobuco ed il suo fondo , glassati con crema di zafferano e brunoise di sedano , limone e prezzemolo (9, 12)	17€
PASTA E FAGIOLI A MODO NOSTRO: pasta mista saltata con guanciaie e fondo di manzo servita su crema di fagioli e spuma di bagna cauda (5, 9, 13)	19€
RISOTTO AI FUNGHI E ZUCCA DELICA crumble di funghi, panko e prezzemolo (3, 12)	18€

I SECONDI

- 20€ COSTINE DI MAIALE DELLA CASCINA IN 3 COTTURE
laccate con salsa di fagioli di soia fermentati ed erba cipollina , servite su
polenta cotta in acqua di funghi (7, 13)
- 24€ FARAONA ALLA CACCIATORA E PARMIGIANA DI VERZE DELL' ORTO
(3, 12, 13)
- 22€ OSSOBUCO DI VITELLO
il suo fondo e salsa gremolada , accompagnato da cavolfiore cbt ,
la sua crema e spinaci (9, 12, 13)
- 23€ BAVETTA DI MANZO
finocchio fondente , patate ratte e fondo di manzo(12, 13)

I DOLCI

- 6€ TIRAMISÙ AI MIRTILLI DI SAN VITO E BASILICO
(3, 14)
- 6€ MOUSSE AL CIOCCOLATO
chantilly e gel alla menta (3, 14)
- 7€ TORTA DI NOCI E MIELE
(2, 3, 14)
- 5€ YOGURT AI MIRTILLI DI SAN VITO E FRUTTI DI BOSCO
(3)

ALLERGENI

- 1) Anacardi e derivati: (snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
- 2) Frutta a guscio: (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi)
- 3) Latte e derivati: (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
- 4) Molluschi: (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc)
- 5) Pesce: (Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali)
- 6) Sesamo: (semi interi usati per il pane, farine)
- 7) Soia: (prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
- 8) Crostacei: (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili)
- 9) Glutine: (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
- 10) Lupini: (presenti in cibi vegani sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari)
- 11) Senape: (si può trovare nelle salse e nei condimenti)
- 12) Sedano: (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
- 13) Anidride solforosa e solfiti: (cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc.)
- 14) Uova e derivati: (uova e prodotti che le contengono come: maionese, pasta all'uovo)