

LUGLIO, AGOSTO & SETTEMBRE 2026

CASCINA RESTA

Farm and Kitchen

MENÙ ALLA CARTA

I piatti sono accompagnati da pane e focaccia ⁽⁹⁾ lievito madre fatto in casa.

Antipasti

Gazpacho, anguria in osmosi al Campari, pesche e pomodoro, erba cece, olio al prezzemolo e fiori edibili ^(9, 13)

13€

Lattuga alla brace, crema di zucchine, pinoli tostati, fragole fermentate e il loro aceto fatto in casa, lodigiano ^(2, 3, 13)

14€

Tartare di manzo bio, cipolline e cetriolini pickled, salsa al tuorlo, senape ed erba cipollina, rafano e misticanza aromatica ^(11, 13, 14)

16€

Cuore di bue alla brace, chimichurri, fonduta di taleggio, vinaigrette al pomodoro arrosto, nocciole tostate e polvere di oliva ^(2, 3, 13)

15€

Tartare di trota del Parco Ticino, uova marinate con tuorlo morbido, spuma di fumetto di trota e spinaci, chili oil e finocchietto selvatico ^(5, 7, 14)

16€

Carpaccio di manzo bio, salsa ai ceci, olio al prezzemolo, albicocca fermentata, rucola selvatica e jus di manzo ^(6, 13)

15€

Primi

*Risotto ai mirtilli, fonduta di quartirolo, mirtilli fermentati, cedro
e polvere di mandorla tostata ^(2, 3, 13)*

19€

*Bottoni ripieni di ricotta di pecora, zucchina e menta, gel al limone, salsa al tuorlo
affumicato e verbena, foglie di senape ^(3, 9, 11, 14)*

19€

Pasta fresca di semola, ragù di cortile, burro acido, cerfoglio e ricotta salata ^(3, 9)

18€

*Omaggio a Marchesi: spaghetti freddi, caviale di melanzana, erba cipollina
e olio al peperoncino ^(3, 9)*

17€

Secondi

*Bavetta di manzo, salsa alle ciliegie, bernese e jus di manzo con erbette dell'orto
e cuore di bue alla piastra ^(3, 11)*

25€

*Melanzana CBT su crema di pomodoro arrosto, besciamella al miso e mandorle,
pesto di basilico, pomodori confit e baby basilico ^(2, 3, 6)*

20€

Galletto CBT ripassato alla brace, kimchi di cavoli dell'orto e scarola piastrata ^(6, 13)

24€

*Rollé di coniglio bardato con pancetta croccante e salsiccia della cascina,
crema di peperoni, broccoli e cipollotti, agretti brasati e jus di manzo*

24€

Iconici

Assiette di salumi e formaggi con focaccia al prezzemolo ^(3, 9)
17€

*Pasta e lenticchie a modo nostro: pasta mista, pancetta croccante, jus di manzo,
crema di lenticchie, olio al porro, lenpops® e bagna cauda ^(3, 5, 9)*
19€

*Risotto al pomodoro, besciamella al fieno e basilico, zest di limone,
pomodorini confit e baby basilico ⁽³⁾*
19€

*Anatra CBT, salsa ai frutti rossi, crema di sedano rapa, fico piastrato, olio all'erba
cipollina e misticanza aromatica*
26€

*Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti.
Rivolgersi al personale per ulteriori informazioni.*

ALLERGENI

1. **Arachidi 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: arrosti, 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)