

LUGLIO, AGOSTO & SETTEMBRE 2026

CASCINA RESTA

Farm and Kitchen

MENÙ DEGUSTAZIONE

DEGUSTAZIONE 5 PORTATE

50€ Bevande escluse

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)

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

Primi

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

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

Secondo

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

Dolce

Tiramisù con mou salato e composta al mirtillo^(3, 9, 14)

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

DEGUSTAZIONE VEGETARIANA 5 PORTATE

50€ Bevande escluse

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 di sambuco ^(9, 13)

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

Primi

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

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

Secondo

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

Dolce

Tiramisù con mou salato e composta al mirtillo ^(3, 9, 14)

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

DEGUSTAZIONE 3 PORTATE

40€ Bevande escluse

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

Antipasti

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

Primi

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

Secondo

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

Dolce

Tiramisù con mou salato e composta al mirtillo ^(3, 9, 14)

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

DEGUSTAZIONE VEGETARIANA 3 PORTATE

40€ Bevande escluse

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)

Primi

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

Secondo

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

Dolce

Tiramisù con mou salato e composta al mirtillo^(3, 9, 14)

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

MENU BAMBINO

25€ Bevande escluse

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

Primi

Sedanini di pasta fresca ⁽⁹⁾

Conditi a scelta con:

Ragù di coniglio

Pomodoro della cascina e basilico

Pesto ^(2, 3)

Secondo

a scelta:

Piattino di cotto artigianale e formaggio stagionato

Frittata con patate e spinaci dell'orto

Petto di pollo in bianco o alla cacciatora con patate

Dolce

a scelta:

Plum-cake al cioccolato

Gelato ai mirtilli

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)