

FERRAGOSTO 2026

CASCINA RESTA

Farm and Kitchen

MENÙ DEGUSTAZIONE

FERRAGOSTO

50€ Bevande escluse

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

Antipasti

*Gazpacho pesche, pomodoro ed anguria con pesche alla brace,
erba cece ed olio al prezzemolo^(9, 13)*

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

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

Grigliata Mista

*Coppa di maiale cbt ripassata alla brace, costina di maiale in 3 cotture glassata,
salsiccia alla brace, sovracoscia marinata e bavetta di manzo
accompagnata da:*

- salsa chimichurri*
- giardiniera fatta in casa*
- tomino alla brace con cipolla pickled*
- insalata di broccoletti*
- patate ratte in due cotture*

Dolce

Crostata di frutta fatta in casa con gelato alla vaniglia

FERRAGOSTO VEGETARIANO

50€ Bevande escluse

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

Antipasti

*Gazpacho pesche, pomodoro ed anguria con pesche alla brace,
erba cece ed olio al prezzemolo ^(9, 13)*

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

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

Main Course

*Melanzana CBT su crema di pomodoro arrosto, besciamella al miso e mandorle,
pesto di basilico, pomodori confit e baby basilico
accompagnata da:*

- salsa chimichurri*
- giardiniera fatta in casa*
- tomino alla brace con cipolla pickled*
- insalata di broccoletti*
- patate ratte in due cotture*

Dolce

Crostata di frutta fatta in casa con gelato alla vaniglia

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)