

OTTOBRE & NOVEMBRE 2026

CASCINA RESTA

Farm and Kitchen

MENÙ ALLA CARTA

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

Antipasti

*Costina di maiale della Cascina laccata in 3 cotture, kale arrostito,
rafano ed erba cipollina ^(7, 11, 13)*

15€

*Hummus di barbabietola, carpaccio di finocchio, olio al prezzemolo,
cavolo cappuccio dell'orto pickled ed aneto ^(6, 13)*

14€

*Finocchio cbt alla brace, vinaigrette allo yogurt ed aneto, nocciole tostate,
gel all'arancia e kiwi arrostito ^(2, 3, 13)*

14€

*Spiedo di quinto quarto, spuma di patate affumicate, melograno bruciato, cavolo nero arrostito
e salsa bbq alla mela cotogna fatta in casa ^(3, 13)*

16€

Uovo della Cascina 64gradi e salsa bernese su finferli alla brace, mela fermentata e dragoncello ^(3, 11, 13, 14)

15€

*Tartare di trota del parco Ticino, brunoise di sedano rapa e uovo morbido marinato,
accompagnata da dashi di funghi, olio all'erba cipollina e nasturzio ^(5, 6, 7, 13)*

16€

Primi

Risotto alla zucca delica, castelmagno, cardoncelli arrostiti e nocciole tostate ^(2, 3)
19€

*Pappardella XXL fresca all'uovo al salmì di cervo, burro nocciola, salvia frita,
gel al mirtillo e cavolo arrosto* ^(3, 9, 13, 14)
19€

*Gnocchi fatti in casa di patate, taleggio, purea di cachi arrosto, castagne in osmosi
al tartufo e radicchio arrostito* ^(3, 9)
18€

*Zuppa di legumi ed erborin, crema di cavolo nero su ragù bianco di cortile,
crumble di lodigiano e chips di pane al cumino* ^(2, 3, 9, 12)
18€

*Risotto al sedano rapa, petti di quaglia sul loro fondo,
polvere di porro uva arrostito e timo limone* ⁽³⁾
19€

Secondi

*Galletto cbt ripassato alla brace, erbetto dell'orto, porcini arrostiti, pera fermentata
e salsa allo jus di manzo e scalogno ⁽¹³⁾*

24€

*Sedano rapa in 3 consistenze, erborinato di grotta, Lenpops®,
polvere di porro e gel all'arancia ^(3, 12, 13)*

19€

*Coppa di maiale della Cascina cbt, purea di patate e topinambur, spinaci saltati,
jus di manzo e cipolla pickled ⁽¹³⁾*

24€

*Costata di manzo (500g circa) con crema di carote e cumino,
cardoncelli arrosto e scalogno confit*

27€

Iconici

Assiette di salumi e formaggi accompagnata dalla nostra giardiniera ^(3, 13)

17€

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

16€

*Pasta e lenticchie a modo nostro: pasta mista, pancetta croccante, jus di manzo,
crema di lenticchie, olio alla cipollina, Lenpops® e bagna cauda ^(3, 5, 9)*

19€

*Anatra cbt della Cascina, salsa ai frutti rossi, crema di sedano rapa,
fico arrostito ed il suo olio 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)