

OTTOBRE & NOVEMBRE 2026

# CASCINA RESTA

Farm and Kitchen

MENÙ DEGUSTAZIONE

# DEGUSTAZIONE 5 PORTATE

50€ Bevande escluse

*I piatti sono accompagnati da pane e focaccia<sup>(9)</sup> lievito madre fatto in casa.*

## Antipasti

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

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

## Primi

*Risotto alla zucca delica, castelmagno, cardoncelli arrostiti e nocciole tostate<sup>(2, 3)</sup>*

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

## Secondo

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

## Dolce

*Torta di nocciole e mandorle gluten free, gel ai frutti di bosco  
e gelato al fieno\*<sup>(3, 9, 14)</sup>*

*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 <sup>(9)</sup> lievito madre fatto in casa.*

## Antipasti

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

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

## Primi

*Risotto alla zucca delica, castelmagno, cardoncelli arrostiti e nocciole tostate <sup>(2, 3)</sup>*

*Gnocchi fatti in casa di patate, taleggio, purea di cachi arrosto,  
castagne in osmosi al tartufo e radicchio arrostito <sup>(3, 9)</sup>*

## Secondo

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

## Dolce

*Torta di nocciole e mandorle gluten free, gel ai frutti di bosco  
e gelato al fieno\* <sup>(3, 9, 14)</sup>*

*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<sup>(9)</sup> lievito madre fatto in casa.*

## Antipasti

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

## Primi

*Risotto alla zucca delica, castelmagno, cardoncelli arrostiti e nocciole tostate<sup>(2, 3)</sup>*

## Secondo

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

## Dolce

*Torta di nocciole e mandorle gluten free, gel ai frutti di bosco e gelato al fieno\*<sup>(3, 9, 14)</sup>*

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<sup>(9)</sup> lievito madre fatto in casa.*

## Antipasti

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

## Primi

*Risotto alla zucca delica, castelmagno, cardoncelli arrostiti e nocciole tostate<sup>(2, 3)</sup>*

## Secondo

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

## Dolce

*Torta di nocciole e mandorle gluten free, gel ai frutti di bosco  
e gelato al fieno\*<sup>(3, 9, 14)</sup>*

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

# MENU BAMBINO

25€ Bevande escluse

*I piatti sono accompagnati da pane e focaccia <sup>(9)</sup> lievito madre fatto in casa.*

## Primi

**Casarecce di semola fatte in casa <sup>(9)</sup>**

*Condite a scelta con:*

*Pomodoro della cascina e basilico*

*Pesto <sup>(2, 3)</sup>*

## Secondo

*a scelta:*

*Piattino di cotto artigianale e formaggio stagionato <sup>(3)</sup>*

*Frittata con patate e spinaci dell'orto <sup>(14)</sup>*

*Petto di pollo in bianco o alla cacciatora con patate <sup>(9)</sup>*

## Dolce

*a scelta:*

*Plum-cake al cioccolato <sup>(3, 9, 14)</sup>*

*Gelato ai mirtilli\* <sup>(3, 14)</sup>*

*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: 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)