

OTTOBRE & NOVEMBRE 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

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

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

Primi

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

*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)*

Secondo

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

Dolce

*Torta di nocciole e mandorle gluten free, gel ai frutti di bosco
e gelato al fieno*^(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

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

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

Primi

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

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

Secondo

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

Dolce

*Torta di nocciole e mandorle gluten free, gel ai frutti di bosco
e gelato al fieno* ^(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

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

Primi

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

Secondo

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

Dolce

Torta di nocciole e mandorle gluten free, gel ai frutti di bosco e gelato al fieno^(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

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

Primi

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

Secondo

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

Dolce

*Torta di nocciole e mandorle gluten free, gel ai frutti di bosco
e gelato al fieno*^(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

Casarecce di semola fatte in casa ⁽⁹⁾

Conditi a scelta con:

Pomodoro della cascina e basilico

Pesto ^(2, 3)

Secondo

a scelta:

Piattino di cotto artigianale e formaggio stagionato ⁽³⁾

Frittata con patate e spinaci dell'orto ⁽¹⁴⁾

Petto di pollo in bianco o alla cacciatora con patate ⁽⁹⁾

Dolce

a scelta:

Plum-cake al cioccolato ^(3, 9, 14)

Gelato ai mirtilli ^(3, 14)

*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)