

OTTOBRE & NOVEMBRE 2026

CASCINA RESTA

Farm and Kitchen

MENÙ DOLCI

Dolci

*Torta di nocciole e mandorle gluten free, gel ai frutti di bosco
e gelato al fieno** (2, 3, 14)

8€

Torta brisée alle noci (2, 3, 9, 14)

8€

Monoporzione alle mele (2, 3, 9, 14)

8€

*Tiramisù con mascarpone al marron glacé, gel ai cachi
e crumble al caffè* (3, 9, 14)

8€

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

Vini Dolci

GOCCIO DI SOLE, MOSCATO DI SCANZO DOCG

2018, Caminella

Bottiglia 50€

Calice 9€

AROMA 85, SPUMANTE DOLCE

2023, Azienda Agricola Ricchi

Bottiglia 26€

Calice 7€

LE CIME, PASSITO BIANCO

2021, Azienda Agricola Ricchi

Bottiglia 32€

Calice 8€

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 sotto forma 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)