

DICEMBRE & GENNAIO

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

Assiette di salumi e formaggi della Cascina ⁽³⁾

*Fungo pleurotus brasato, fonduta di Castelmagno, dashi di funghi,
chili oil e basilico limone ^(3, 6, 7)*

Primi

Risotto al cavolo nero, ribes, ragù di coniglio, polvere di olive e olio all'aneto ⁽³⁾

*Omaggio a Milano: raviolo ripieno di ossobuco, spuma allo zafferano e gremolada,
polvere di prezzemolo ^(3, 9, 14)*

Secondo

*Rollè di anatra bardato con pancetta croccante, crema di zucca delica,
gel all'arancia e misticanza aromatica*

Dolce

Torta sbrisolona con crema al vov ^(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

Variazione di rape su crema di cavolfiore affumicato, melograno e timo limone

*Fungo pleurotus brasato, fonduta di Castelmagno, dashi di funghi,
chili oil e basilico limone ^(3, 6, 7)*

Primi

Risotto al cavolo nero, ribes, ragù di verdure, polvere di olive e olio all'aneto ⁽³⁾

Zuppa di legumi ed erborinato, crumble Lodigiano e cavolo nero ⁽³⁾

Secondo

Zucca delica in tre consistenze, crème fraîche, nocciole e semi di zucca ^(2, 3)

Dolce

Torta sbrisolona con crema al vov ^(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

Assiette di salumi e formaggi della Cascina ⁽³⁾

Primi

Risotto al cavolo nero, ribes, ragù di coniglio, polvere di olive e olio all'aneto ⁽³⁾

Secondo

*Rollè di anatra bardato con pancetta croccante, crema di zucca delica,
gel all'arancia e misticanza aromatica*

Dolce

Torta sbrisolona con crema al vov ^(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

*Fungo pleurotus brasato, fonduta di Castelmagno, dashi di funghi,
chili oil e basilico limone ^(3, 6, 7)*

Primi

Risotto al cavolo nero, ribes, ragù di verdure, polvere di olive e olio all'aneto ⁽³⁾

Secondo

Zucca delica in tre consistenze, crème fraîche, nocciole e semi di zucca ^(2, 3)

Dolce

Torta sbrisolona con crema al vov ^(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⁾

Condite 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)