



MENU' alla CARTA AUTUNNO 2024

TARTARE DI MANZO - Carne di manzo Limousine, Crostone di pane di Segale, Panna acida, Porro, Germogli 1-5-9	14,00 Euro
UOVO CBT - Uovo Cotto a Bassa Temperatura, Crema di Bitto, Chips di Patate bianche, rosse, viola 2-5	12,00 Euro
IL PORCINO - Porcino arrostito al timo, Salsa Borgogna, purea di Mela e Rafano 5-7-10	14,00 Euro
POLPETTE DI CUORE - Porcino arrostito al timo, Salsa Borgogna, purea di Mela e Rafano 1-2-5	12,00 Euro
PIZZA DELLA CASCINA - Impasto 75% di idratazione e 24 ore di lievitazione con Stracciatella, Mortadella e Pistacchi 1-5-6	12,00 Euro
TAVOLOZZA DI TERRA - Degustazione di salumi nostrani e stagionati di latte, giardiniera e gnocco fritto della cascina 1-5-6-7-10	14,00 Euro

RISOTTO - Riso Carnaroli azienda agricola La Galizia, Castagne affumicate al Rosmarino, Fusa di Pra di Rus, Gel di Caco 4-5-10	14,00 Euro
TAGLIATELLE - Tagliatelle tirate a mano al ragù di Manzo Limousine, Ribes, Cioccolato 1-2-5-7-10	14,00 Euro
BOTTONI - Bottoni di pasta bicolore ripieni di Zucca, crema di Zola, Fondo bruno e Noci 1-3-5-6-7-10	14,00 Euro
LASAGNA - Lasagna di Trippa, crema di Pecorino, Prezzemolo riccio vetrificato 1-2-3-5-7-10	14,00 Euro
PASSATELLI - Passatelli in Brodo di Manzo e Funghi Chiarificato, Funghi Pleorotus, Olio al Prezzemolo 1-2-5-7-10	14,00 Euro

COSTATA - Costata di Manzo Limousine delle nostre Cascine ALLA MILANESE impanata, cotta nel Burro chiarificato, Burro al Midollo, Tris di Verdure autunnali 1-2-3-5-7	30,00 Euro
TAGLIATA - Tagliata di Manzo Limousine delle nostre Cascine, Salsa Aioli, Cime di rapa e Senape spadellate 5-7-10	22,00 Euro
HAMBUGER - Pane fatto in casa, Hamburger di Manzo Limousine, Radicchio, Zola, Bacon, Patate fritte 1-5-6-7-8-9	18,00 Euro
GUANCIA BRASATA - Guancia di Manzo Limousine delle nostre Cascine, purea di Patate, Porro, Castagne al tartufo 5-7-10	18,00 Euro
SINFONIA D'AUTUNNO - Ring di rapa, Finocchio, Cialda di Riso Nero, Citronette di Arancia, Melograno 1	16,00 Euro

...E PER FINIRE I DOLCI

TARTE TATIN - Tarte-tatin rivisitata, Gelato al Fiordilatte 1-2-3-5-6	8,00 Euro
SALAME DI CIOCCOLATO - Sfere di Salame di cioccolato, Cioccolato soffiato, Namelaka 1-2-3-5	8,00 Euro
GALIZIA TIRAMISU' - Savoiard, Crema di Mascarpone della Fiorida, Cioccolato Fondente, Caffè 1-2-5	8,00 Euro
BISCOTTO - Biscotto Joconde, crema di Zucca e Cannella, Amaretto, Panna alla Vaniglia, Zest Arancia candita 1-2-5-6	8,00 Euro
GOLOSI DI NATURA - Sorbetti di frutta, gelato al fiordilatte, cioccolato 5	7,00 Euro

Pane 1-3-4-9 e coperto	4,00 Euro
------------------------	-----------

CARTA DI ORIGINE

I PIATTI del MENU' della CARTA vengono preparati con cura utilizzando prevalentemente i prodotti della nostra azienda agricola e quelli di aziende agricole del territorio a noi vicino

La CARNE cucinata proviene prevalentemente dal nostro allevamento di bovini razza LIMUOSINE sito nelle due Cascine GALLARATA e CROCE

L'allevamento è operato secondo la vecchia tradizione offrendo agli animali la migliore alimentazione costituita dal fieno dei nostri prati verdi e da apposite miscele di cereali

*ALCUNI PIATTI del MENU' della CARTA possono venire preventivamente surgelati per preservarne integrità e freschezza

ALLERGENI UTILIZZATI NELLE PREPARAZIONI

1.Cereali contenenti glutine - 2. Uova e prodotti a base di uova - 3.Arachidi e prodotti a base dei arachidi - 4.Soja e prodotti a base di soia - 5.Latte e prodotti a base di latte 6. Frutta a guscio - 7. Sedano e prodotti a base di sedano - 8. Senape e prodotti a base di senape - 9.Semi di Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - 10.Anidride solforosa e solfiti (vino)

Per intolleranze o allergie alimentari siete invitati a rivolgervi al personale