



MENU' alla CARTA ESTATE 2024

TARTARE DI MANZO - Carne di manzo Limousine, Maionese alla Senape, Capperi fritti, Midollo, Crostone di pane 1-2-3-8	14,00 Euro
INSALATA ESTIVA - Anguria tostata, Pomodori Datterino, Cetrioli, Melissa, Crema al Latticello 1-2-3-5	12,00 Euro
PAPPA AL POMODORO - Pomodoro, Pane, Olio al Basilico, Spuma di Mozzarella 1-3-5	12,00 Euro
TATAKI - Tataki di Trota Salmonata, riduzione di Cedro e Pompelmo, Olio al Fico, Nasturzio, Pop Corn al Lime e Peperoncino 3-5	14,00 Euro
PIZZA DELLA CASCINA - Impasto 75% di idratazione e 24 ore di lievitazione con Stracciatella, Prosciutto crudo, Fichi 1-5	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, Caprino, Limone, polvere di Melanzane, Peperone crusco, Basilico 5	14,00 Euro
TAGLIATELLE - Al ragù di Manzo Limousine, crema di Latte 1-2-3-5-7-10	14,00 Euro
GYOZA LOMBARDI - Ravioli Gyoza ripieni di Ossobuco e Zafferano, Gremolada, crema di Grana Padano DOP, Fondo Bruno 1-3-5-6-7-10	14,00 Euro
LASAGNETTA - Lasagnetta con ragù di Salmerino, Besciamella, Melanzane, Menta 1-2-5	14,00 Euro
TORTELLONE - Tortellone ripieno di Pesto, Pomodorini, Stracciatella, Pinoli Tostati 1-2-5-6-10	16,00 Euro

COSTATA - Costata di Manzo Limousine delle nostre Cascine Impanata, cottura nel Burro chiarificato, Patate alla Paprika, Friggitelli 1-2-3-7-10	30,00 Euro
TAGLIATA - Tagliata di Manzo Limousine delle nostre Cascine, Fagiolini, Pesche, Yogurt, Olive Taggiasche dry 3-5-7-10	22,00 Euro
PANINO - Pane fatto in casa ripieno di Codone al BBQ, Chimichurri, Salsa Criolla, Patatine fritte aromatizzate 1-2-3	18,00 Euro
VITEL TONNE' - Magatello cotto a bassa temperatura, spuma di Salsa Tonnata, Misticanza, Carote, Frutti di Capperi, Fondo Bruno 7-10	18,00 Euro
MELANZANA - Melanzana al forno laccata, coulis di Pomodorini Confit, essenza di Basilico, Fondo di Peperone 10	16,00 Euro

...E PER FINIRE I DOLCI

CROSTATA REVERSE - Biscotto di Pasta Frolla, Cioccolato Bianco, Fragole, Rabarbaro, Basilico 1-2-5	8,00 Euro
LEMON CURD - Crema al Limone, Meringa all'italiana, Crumble, Confit di Limone, Melissa 1-2-5-6	8,00 Euro
GALIZIA TIRAMISU' - Savoiardi, Crema di Mascarpone della Fiorida, Cioccolato Fondente, Caffè 1-2-5	8,00 Euro
ECLAIR - Eclair ripieno di Crema Diplomatica, Frutti di Bosco, Menta 1-2-5	8,00 Euro
GOLOSI DI NATURA - Sorbetti di frutta, gelato al fiordilatte, cioccolato 5	7,00 Euro

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