



MENU' alla CARTA PRIMAVERA 2025

TARTARE DI MANZO - Carne di manzo Limousine, Sfoglia di Patata croccante, Crema di Tuorlo, Tartufo estivo, Erba Cipollina 2-5	16,00 Euro
TORTILLA - Lingua di Manzo Brasata, Tortilla morbida, Cipolla Agro, Fagioli Neri, Peperoni, Lime, Coriandolo 1-5-7-10	14,00 Euro
CEASAR SALAD - Insalata, Crostoni di Pane all'Aglio, Bacon, Grana Padano DOP, Dressing alle Acciughe 1-2-5-8	10,00 Euro
CARCIOFO CBT - Carciofo cotto a bassa temperatura, Demi Glace di Manzo, Speck d'Anatra affumicato, Fusa di Grana Padano DOP 5	12,00 Euro
PIZZA DELLA CASCINA - Impasto 75% di idratazione e 24 ore di lievitazione, Scamorza di BUFALA, Pancetta, Miele, Pomodoro 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, Asparagi, Uova di Quaglia, Pangrattato, Salsa Benedettina 2-5	14,00 Euro
TAGLIATELLE - Tagliatelle tirate a mano al ragù di Manzo Limousine, Cialda di Cioccolato 1-2-5-7	14,00 Euro
RAVIOLO - Ravioli ripieni di Salmerino e Lardo, Crema di Piselli e Rafano, Finocchietto 1-2-5-9	16,00 Euro
SPAGHETTONE - Spaghettoni monograno Felicetti risottato al Brodo di Fieno e Miso, Crema d'Aglio Orsino, Germogli di Ravanella 1-5	14,00 Euro
CANNELLONE - Cannellone di Zucchine ripieno di Ricotta di Bufala e Pera, Pesto di Rucola, Salsa Pomodoro Confit, Pinoli Tostati 5-6	14,00 Euro

COSTATA - Costata di Manzo Limousine delle nostre Cascine ALLA MILANESE impanata o ALLA GRIGLIA, Burro Floreale, Taccole e Patate 1-2-5	30,00 Euro
TAGLIATA - Tagliata di Manzo Limousine delle nostre Cascine alla piastra, Insalata di Friggirelli, Cipolle Rosse, Pomodori, Chimichurri	22,00 Euro
PUCCIA - Pane fatto in casa, Biancostato Sfilacciato di Manzo Limousine, Coleslaw, Bitto della Valtellina, Patatine Fritte 1-2-5-8	18,00 Euro
FILETTO - Filetto di Manzo Limousine delle nostre Cascine, Carote Viola glassate al Fondo Bruno, Salsa alla Senape 7-8-10	30,00 Euro
WAFFLE - Waffle di Grana Padano DOP, Caprino alle Erbe, Tarassaco, Ravanella, Spinacino, Chips di Barbabietola, Germogli 1-2-5	14,00 Euro

...E PER FINIRE I DOLCI

CANNOLO - Cannolo, Chantilly al Limone, Limone Confit, Meringa, Zest di Limone 1-2-5	8,00 Euro
CHEESECAKE - Cheesecake all'Anice, Composta di Rabarbaro, Gel di Fragole, Cialda al Miele, Crumble di Ravanello 1-2-5-6	8,00 Euro
TIRAMISU' - Savoiardi, Crema di Mascarpone della Fiorida, Cioccolato Fondente, Caffè 1-2-5	8,00 Euro
TARTELLETTA - Tartelletta al Cacao, Crema di Cocco, Ganache al Cioccolato Fondente, Salsa di Arachidi 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