

MENU' alla CARTA INVERNO 2025

TARTARE DI MANZO - Carne di manzo Limousine, Latticello, Olio all'Aneto, Chips di Pane, Gel al Bergamotto 1-5	14,00 Euro
UOVO CBT - Uovo Cotto a Bassa Temperatura, Crema di Fave, Chips di Pecorino 1-2-5	12,00 Euro
BLINIS - Blinis, Patate, Menta, Senape in Grani, Zucchine in Carpione, Crema di Caprino 1-2-5-8-10	12,00 Euro
SALMERINO - Filetto di Salmerino in Oliocottura, Spuma di Salsa Olandese, Daikon in Agrodolce, Erba Cipollina 2-4	14,00 Euro
PIZZA DELLA CASCINA - Impasto 75% di idratazione e 24 ore di lievitazione con Crema di Patate arrosto, Speck e Scimudin 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, Mele, Battuta Di Trota Salmonata, Gel di Thè Verde, Olio al Timo e Camomilla 5	14,00 Euro
TAGLIATELLE - Tagliatelle tirate a mano al ragù di Manzo Limousine, Cialda di Besciamella 1-2-5-7	14,00 Euro
PLIN - Plin ripieni di Coda di Manzo Limousine, Crema di Pecorino, Chips di Cacao, Zest di Limone 1-2-5-7	15,00 Euro
SPAGHETTONE - Spaghettoni, Aglio nero, Olio al Peperoncino, Missoltino affumicato essiccato 1-2	14,00 Euro
GNOCCHI - Gnocchi di Patate, Crema di Broccoli, Fusa di Scamorza di Bufala affumicata, Pane aromatizzato all'Aglio 1-2-5	12,00 Euro
COSTATA - Costata di Manzo Limousine delle nostre Cascine ALLA MILANESE impanata o ALLA GRIGLIA, Burro Agrumato al Ginepro e Cumino, Cavoletti di Bruxelles 1-2-5	30,00 Euro
TAGLIATA - Limousine Beef Sliced Meat, Watercress Cream, Sauteed Potatoes	22,00 Euro
PUCCIA - Pane fatto in casa, Hamburger di Manzo Limousine, Cipolla alla Piastra, Crema di Peperone in Agrodolce, Blue di Bufala, Patatine Fritte 1-5	18,00 Euro
FARAONA - Petto di Faraona Cotto a Bassa Temperatura, Il suo Fondo, Crema di Pastinaca, Broccolo Romanesco 7	18,00 Euro
SCAROLA - Scarola ripiena di Pomodorini Confit, Olive Taggiasche, Pinoli, Capperi e Uvette, Bagna Cauda, Crostini di Pane 1-5	14,00 Euro

...E PER FINIRE I DOLCI

SIGARO - "Sigaro" al Cacao, Cremoso alla Nocciola, Ganache di Cioccolato Fondente e Rum 1-2-5-6	8,00 Euro
ANELLO - Panna Cotta alla Menta, Composta di Kiwi, Gel al Lime, Namelaka al Cioccolato Bianco, Frolla Sablèè 1-2-5-6	8,00 Euro
GALIZIA TIRAMISU' - Savoirdi, Crema di Mascarpone della Fiorida, Cioccolato Fondente, Caffè 1-2-5	8,00 Euro
BIGNE' - Bigné ripieno di Bavarese alla Vaniglia, Caramello Salato, Arancia, Meringa all'italiana 1-2-5	8,00 Euro
GOLOSI DI NATURA - Sorbetti di frutta, gelato al fiordilatte, cioccolato 5	7,00 Euro
<hr/>	
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