MENU' alla CARTA AUTUNNO 2025

TARTARE DI MANZO - Carne di manzo Limousine, Pioppini sott'aceto, Patata dolce, Aneto, Germogli *2*	14,00 Euro
CUORE - Polpette di Cuore di Manzo Limousine delle nostre Cascine, Salsa Verde *1-2-5*	12,00 Euro
ZUCCA - Zucca marinata, soffice di Nocciola, salsa di Bagna Cauda *5-6*	10,00 Euro
UOVO CBT - Uovo cotto a bassa temperatura, nuvola di Vichyssoise, Cialde autunnali *1-2-5*	12,00 Euro
PIZZA DELLA CASCINA - Impasto 75% di idratazione e 24 ore di lievitazione, Mele, Pancetta croccante, 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, Zafferano, Ossobuco *5-7-10*	28,00 Euro
TAGLIATELLE - Tagliatelle tirate a mano al ragù di Cinghiale, scaglie di Cioccolato, Ribes *1-2-5-7-10*	14,00 Euro
RAVIOLO - Ravioli ripieni di Funghi Porcini e Cavolo Viola fermentato, Fondo Bruno, Speck d'Anatra, Zest di Arancia candita *1-2-5*	14,00 Euro
SPAGHETTONE - Spaghettoni monograno Felicetti al Pesto di Cavolo Nero e Mandorle, Scagie di formaggio di Capra, Chips di Topinambur *1-5-6*	12,00 Euro
CANNELLONE - Cannellone ripieno di crema di Patate arrosto e Bitto, crema di Finocchio confit, Croccante di Storione mantecato *1-2-5*	14,00 Euro

COSTATA - Costata di Manzo Limousine delle nostre Cascine ALLA MILANESE impanata o ALLA GRIGLIA, Burro al Sale affumicato, Patate speziate, Spinaci olio, aglio, peperoncino *1-2-5*	30,00 Euro
TAGLIATA - Tagliata di Manzo Limousine delle nostre Cascine alla piastra, Sedano rapa, Patata dolce, Rapa rossa, Salsa al Melograno *5-10*	22,00 Euro
SMASH BURGER - Pane fatto in casa, Smash burger di Manzo Limousine delle nostre Cascine, Gorgonzola, Cicoria ripassata, Mandorle *1-5-6*	18,00 Euro
PANCIA DI MAIALE - Pancia di Maiale cotta a bassa temperatura, Zucca, Cardoncelli	16,00 Euro
CAVOLFIORE - Cavolfiore arrosto, Fondo vegetale, Carote bruciate, Salsa ai Broccoli e acciughe, Arachidi *3*	12,00 Euro

...E PER FINIRE I DOLCI

ALVEARE - Panna Cotta al Cioccolato bianco, Tuille al Miele, Amaretto, Meringa *1-2-5*	8,00 Euro
TORTINO - Tortino di Nocciola e Uvetta, crema allo Zabaione *1-2-5-6-10*	8,00 Euro
TIRAMISU' - Savoiardi, Crema di Mascarpone della Fiorida, Cioccolato Fondente, Caffè *1-2-5*	8,00 Euro
CREMOSO - Cremoso alla Castagna, Caramello, Crumble al Cacao, Glassa di Cioccolato fondente *1-2-3-5*	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.Soia 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