



MENU' alla CARTA ESTATE 2025

TARTARE DI MANZO - Carne di manzo Limousine, Tartelletta di Grana Padano DOP, Fili di Peperoncino, Nocciole Tostate, Senape <small>1-2-5-6-8</small>	14,00 Euro
ANGURIA - Tataki di Anguria con Salsa Ponzu, Olio al Timo, Capperi, Nasturzio, Misticanza <small>4</small>	12,00 Euro
SPIEDINO - Spiedino di Filetto di Manzo Limousine e Lardo glassati, Salsa al Barbecue, Maionese alla Senape <small>1-2-5-8</small>	16,00 Euro
UOVO CBT - Uovo cotto a bassa temperatura, crema al Curry, Coriandolo, Chips di Cipolla <small>1-2</small>	12,00 Euro
PIZZA DELLA CASCINA - Impasto 75% di idratazione e 24 ore di lievitazione, Stracciatella, Acciughe del Cantabrico, Origano fresco <small>1-5</small>	12,00 Euro
TAVOLOZZA DI TERRA - Degustazione di salumi nostrani e stagionati di latte, giardiniera e gnocco fritto della cascina <small>1-5-6-7-10</small>	14,00 Euro

RISOTTO - Riso Carnaroli azienda agricola La Galizia, Pomodorino Datterino fresco, Melanzana, Maggiorana, Stracciatella <small>5</small>	14,00 Euro
TAGLIATELLE - Tagliatelle tirate a mano al ragù di Manzo Limousine <small>1-2-5-7-10</small>	14,00 Euro
RAVIOLO - Raviolo aperto ripieno di Kimchi e Tofu, crema di Lattuga, Carote, Sesamo nero <small>1-2-9</small>	14,00 Euro
SPAGHETTONE - Spaghettoni monograno Felicetti al Burro di Montagna DOP, Lime, Pepe di Sichuan <small>1-5</small>	14,00 Euro
CREPELLA - Crespella ripiena di Ragù alla Genovese, Besciamella al Prezzemolo, Cialda di Pecorino <small>1-2-5</small>	14,00 Euro

COSTATA - Costata di Manzo Limousine delle nostre Cascine ALLA MILANESE impanata o ALLA GRIGLIA, Burro agli Agrumi, Insalata di Fagiolini e Albicocche <small>1-2-5</small>	30,00 Euro
TAGLIATA - Tagliata di Manzo Limousine delle nostre Cascine alla piastra, Salsa al Pepe verde, Patate sabbiate <small>1-5-10</small>	22,00 Euro
SMASH BURGER - Pane fatto in casa, Smash burger di Manzo Limousine delle nostre Cascine, Cipolle bianche, Insalata, Formaggio, Salsa ranch, Patatine fritte <small>1-2-5-9-10</small>	18,00 Euro
FILETTO DI TROTA - Filetto di Trota Salmonata alla mugnaia, Grano Saraceno croccante, polvere di Fico, Bietole spadellate <small>5-10</small>	22,00 Euro
CROCCANTE - Cotoletta di Melanzane e Peperoni, Hummus di Zucchine, Coulis di Pomodorini confit, Pinoli, Olive essiccate <small>1-2-5</small>	14,00 Euro

...E PER FINIRE I DOLCI

CROSTATA REVERSE - Biscotto di Pasta Frolla, crema pasticcera ai Lamponi, Menta, Meringa 1-2-5	8,00 Euro
SEMIFREDDO - Semifreddo ai Frutti di Bosco, Crumble al Cacao, Melissa 1-2-5	8,00 Euro
TIRAMISU' - Savoiardi, Crema di Mascarpone della Fiorida, Cioccolato Fondente, Caffè 1-2-5	8,00 Euro
MILLEFOGLIE - Millefoglie con crema al Cioccolato Gianduia, Croccante di Mandorle, Pesche 1-2-5-6	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