



## LISTINO GENERALE PRODOTTI Agriturismo Cascina di Mezzo 2020

<b>Salumi</b>	<b>Euro al kg</b>
Salame misto	20,00/23,00
Salame puro suino	22,00/25,00
Cacciatori puro suino/misto	20,00
Cotechino/Boccia di cotechino	11,00/13,00
Salame di fegato	13,00
Coppa	17,00
Pancetta	13,00
Lardo	10,50
Lardo lonzato	21,00
Verzini/ Salamella da cuocere	13,00
<b>Carni</b>	
Hamburger di pollo	16,00
Trita di pollo	14,00
Ali di pollo	6,00
Pollo intero / a pezzi	9,00/11,00
Coscia di pollo	10,00
Petti di pollo/ a fette	16,00
Chinesine (piccoli galletti)interi o a pezzi	15,00
Galline	7,00
Capponi/ cappone ripieno intero	12,00/15,00
Anatre / a pezzi	10,00/ 12,00
Trita d'anatra	16,00
Petti d'anatra	20,00
Frattaglie di pollo e anatra	3,00
Faraona intera / a pezzi	10,00/11,00
Coniglio intero/ a pezzi	11,00
Salsiccia	12,00
Lonza di maiale/ trita	12,00/14,00
Filetto di maiale	15,00
Puntine di maiale	6,00



**Piatti pronti da cuocere**

**Euro al kg**

**Piatti pronti già cotti + euro 5,00 al kg**

Petto di pollo ripieno	20,00
Pollo disossato/ disoss. arrotolato	17,00/ 19,00
Pollo disoss. arrotolato ripieno	20,00
Cosce disossate arrotolate	15,50
Petto d'anatra ripieno	21,50
Anatra disossata arrotolata	19,00
Involtini di lonza con salsiccia	16,00
Lonza ripiena	20,00
Faraona disossata/ disoss arrot	17,00/19,00
Faraona disossata ripiena	20,00
Coniglio disossato/disoss arrotolato	18,00/20,00
Coniglio disossato ripieno	22,00
Cappone disossato/disossato ripieno	22,00/24,00
Valdostane	20,00
Spezzatino con funghi porcini	27,00
Arrostto di vitellone scelto	27,00
Roastbeef all'inglese	30,00
Frattaglie trifolate	20,00
Brasato	23,00
Salsa con uvette per arrosto	15,00
Polpettone cotto	22,00
Nervetti	9,50
Trippa di maiale	14,00
Casoela	16,00
Pizzoccheri	20,00
Polpette al sugo	20,00
Ragù di vitellone/ ragù d'anatra, faraona,	15,00/19,00
Ragù di coniglio	21,00
Ragù di verdure	10,00
Sugo fresco di pomodorini	12,00



<u>Flan di verdure monoporzione</u>	20,00
<u>Frittata di radicchio</u>	10,00
<u>Insalata di pollo</u>	21,50
<u>Insalata russa piemontese</u>	17,00
<u>Insalata di pasta</u>	25,00
<u>Involtini di verza</u>	17,00
<u>Rotolo di frittata con spinaci e formaggio fuso</u>	18,50
<u>Sformato di verdure</u>	19,50
<u>Torte salate con verdure/ con funghi</u>	16,00/18,00
<u>Verdure gratinate</u>	15,00
<u>Verdure ripiene</u>	17,00
<u>Patè di vitellone/Mousse di prosciutto</u>	40,00
<u>Patè rustico in vaschetta</u>	30,00

### **Elenco ripieni Carni**

#### Ripieno per anatre

Cosce d'anatra, fegato lasciato a bagno nel Grand Marnier, pancetta, pane, sedano, cipolla, carote, prezzemolo, scorza d'arancia, sale, pepe, aromi

#### Ripieno "salato classico" per polli, petti di pollo e capponi

Ricotta, spinaci, prosciutto, salsiccia, sale, pepe, aromi.

#### Ripieno "salato con zucca" per polli e petti di pollo

Zucca, salsiccia, pane, latte, grana, scalogno, burro, sale, pepe, prezzemolo.

#### Ripieno "dolce" per polli e capponi

Carne bovina e suina scelta macinata, fegato, pane ammollato nel brodo, amaretti, uova, grana, uvette, sale, pepe.

#### Ripieno "funghi e castagne" per polli, capponi

Funghi secchi, pane ammollato nel brodo, grana, uova, castagne cotte, prezzemolo, sale e pepe, carne bovina, carne suina.

#### Ripieno "zucca e castagne" per polli, capponi

Carne macinata di vitellone, pane ammollato nel brodo, castagne, zucca, salsiccia, grana e uova, olio evo, sale, pepe e cannella.

#### Ripieno per faraona e coniglio

Trita di bovino e suino, pane ammollato nel brodo, olive, uova, prezzemolo, scorza di limone, cognac, sale, pepe.

#### Ripieno per lonza

Frittata con prosciutto cotto, mandorle, capperi, basilico, cipolla.



### **Pasta fresca fatta in casa**

#### **Crespelle**

<u>Ricotta, prosciutto cotto, zucchine</u>	17,00
<u>Prosciutto, zucchine e noci</u>	17,00
<u>Trevisana, ricotta, salsiccia e taleggio</u>	17,00
<u>Ricotta e spinaci</u>	17,00
<u>Porri e taleggio</u>	17,00
<u>Gorgonzola e pere</u>	20,00

#### **Ravioli**

<u>Ravioli di Brasato</u>	20,00
<u>Zucca, amaretti e mostarda</u>	19,00
<u>Verdi con Ricotta e Spinaci</u>	19,00
<u>Trevisana e scamorza</u>	19,00
<u>Rossi con Barbabietola (da cucinare con fonduta formagg)</u>	19,00

#### **Lasagne**

<u>Al ragù di vitellone, grana e besciamella</u>	16,00
--	-------

#### **Lasagne vegetariane**

<u>Zucca, porcini, rosmarino, grana e besciamella</u>	14,00
<u>Zucca, rosmarino, amaretti, grana e besciamella</u>	14,00

#### **Pasta fresca**

<u>Tagliatelle all'uovo</u>	8,00
<u>Pasta corta all'uovo</u>	8,00
<u>Gnocchi di patate</u>	8,00
<u>Tagliatelle con farina di castagne</u>	9,00
<u>Fusilli caserecci con farina di castagne</u>	9,00



## Dolci

### Torte

Torta di mele, Bertolina (con uva americana), Torta pere e cioccolato/ a fette	17,00/14,00
Crostata di marmellata	19,50
Crostata di frutta fresca	26,00
Torta cotogna (crostata ripiena di cotognata)	20,00
Torta al cioccolato/ Torta caprese	25,00
Torta sbrisolona	21,00

### Biscotti euro 3,50/4,00 a confezione

Pan Meino	14,00
Biscotti di pasta frolla	18,50
Biscotti cioccolato, cannella e canditi	19,00
Brutti ma Buoni	24,00
Crema di mascarpone	25,00

Conserve	vasetto	euro
Zucchine sott'olio	gr.450	7,50
Verze/Cavolfiori/peperoni in agrodolce	gr.450	4,80
Giardiniera	gr. 450	6,50
Cipolline in agrodolce	gr.450	6,80
Peperonata	gr. 450	5,50
Peperoni acciugati	gr. 450	6,00
Sugo di pomodoro	gr.450	4,00
Sugo di pomodoro S. Marzano con verdure	gr.450	4,80
Sugo di melanzane	gr.450	4,80
Sugo di cavolfiori	gr450	4,80
Sugo di verdure	gr 450	4,80
Patè rustico	gr 110	4,50
	gr 220	8,80
	gr 450	15,50



## Marmellate e confetture

<i>vasetto "assaggio"</i>	<b>gr.100</b>
- Semplici	<u>2,50</u>
- Zucca, pomodori verdi, cipolle rosse, pere e cannella, Fichi e rum, susine uvetta e rum	<u>2,80</u>
 <i>vasetto "bomboniera"</i>	 <b>gr. 220</b>
- 1 frutto	<u>4,00</u>
- 2 frutti e particolari	<u>4,50</u>
-ciliegia	<u>5,20</u>
 <i>vasetto "vendita medio"</i>	 <b>gr.450</b>
- 1 frutto	<u>6,00</u>
- 2 frutti e particolari	<u>7,20</u>

## Composte

<i>vasetto "assaggio"</i>	<b>gr.100</b>
tutti gusti	euro <u>3,00</u>
 <i>vasetto "bomboniera"</i>	 <b>gr. 220</b>
Cipolle rosse, pomodori verdi, fichi con senape	<u>5,50</u>
arancia zucca e scalogno	<u>5,80</u>
 <i>vasetto "vendita medio"</i>	 <b>gr.450</b>
Cipolle rosse, pomodori verdi, fichi e rum	<u>8,80</u>
Arancia zucca e scalogno	<u>9,00</u>

## Mostarde

	<b>gr.220</b>
Mele cotogne, Mostarda di pomodori verdi, pere e mele	<u>5,80</u>
	<b>gr 450</b>
	<u>9,00</u>