



Venerdì 23 febbraio
ore 20.30

Antichi Sapori Lombardi

Selezione di salumi della casa accompagnati da gnocco fritto,
Verdure sott'olio e in agrodolce fatte in casa,
Flan di verdura di stagione con fonduta di parmigiano
Cotechino caldo con crema di lenticchie

Pizzoccheri fatti in casa

Casoeùla con polenta oppure Brasato con polenta

Dolce della casa: Tiramisù o Torta Malù (con crema pasticcera e frutti rossi)

Caffè della moka

Acqua minerale e naturale

Menu con Antipasti, Pizzoccheri e dolce: euro 27,00, vini esclusi

Menu Antipasti, Secondo e Dolce: euro 31,00, vini esclusi

Menu Completo: euro 37,00, vini esclusi

*Ricordiamo che quasi tutto ciò che viene servito in tavola è prodotto all'interno della nostra azienda agricola:
pane, pasta, salumi, carni, uova, verdure e dolci.*



Venerdì 2 Marzo 2018
Ore 20.00/20.30

Milano nel piatto

In onore della nostra tradizione culinaria la “mitica costoletta alla milanese”.

Tris di antipasti

Salumi della casa con gnocco fritto e verdure in agrodolce
Cotechino caldo con purè
Flan di verdura di stagione con crema di taleggio

Costoletta di vitello con l'osso impanata accompagnata da patate al forno,
maionese, salsa verde e confetture fatte in casa

Dolce della casa

A scelta tra torta o semifreddo

Caffè della moka

Euro 30,00 vini esclusi

Euro 35,00 con selezioni di vini della Collina Milanese, San Colombano al Lambro

Vini proposti: “Ecate” Rosso di San Colombano fermo e Verdea frizzante – Azienda agricola Faverzani

È possibile, su prenotazione, concordare modifiche ai menù e ai vini.

*Ricordiamo che quasi tutto ciò che viene servito in tavola è prodotto all'interno della nostra azienda agricola:
pane, pasta, salumi, carni, uova, verdure e dolci.*



Venerdì 9 Marzo
Ore 20.30

I gran Bolliti misti

Selezione di salumi della casa accompagnati da gnocco fritto,
Verdure sott'olio e in agrodolce fatte in casa,
Rotolo di frittata con trevisana e scamorza

Trippa di maiale (su richiesta)

Bolliti misti:

gallina, cappello del prete, coda, lingua, testina, guanciale di vitellone, cotechino
accompagnati da salsa verde, maionese, mostarda e composta fatta in casa

Patate, cavolfiori e carote bolliti (serviti a buffet)

Semifreddo al Kiwi con salsa all'arancia

Caffè della moka

Euro 34,00 vini esclusi

Euro 40,00 con selezioni di vini del Garda – Tenuta Rovaglia

Vini proposti: CABERNET SAUVIGNON "RUVUS", Vino del Garda doc – LUGANA doc "LIMNE"

È possibile, su prenotazione, concordare modifiche ai menù e ai vini.

*Ricordiamo che quasi tutto ciò che viene servito in tavola è prodotto all'interno della nostra azienda agricola:
pane, pasta, salumi, carni, uova, verdure e dolci.*

agriturismo Cascina di Mezzo - 20060 Liscate - Milano
tel. 02.95350372 - fax 02.95716209 – www.cascinadimezzo.it