



Le **Serate a tema** della **Cascina di Mezzo**

Giovedì 20 Ottobre 2022, ore 20.30

I gran Bolliti misti

La Serata a tema per eccellenza

Venerdì 28 Ottobre 2022, ore 20.30

I Funghi

I re dei boschi in tutte le loro declinazioni

Venerdì 11 Novembre 2022, ore 20.30

I Pizzoccheri

Una bella serata per gli amanti dei Pizzoccheri

Venerdì 18 Novembre 2022, ore 20.30

Milano nel piatto

Signore e signori: “il Risotto alla milanese con l’Ossobuco” e in onore della nostra tradizione culinaria la “mitica costoletta alla milanese”



Giovedì 20 Ottobre 2022, ore 20:30

I Gran Bolliti misti

Ricca selezione di antipasti freddi e caldi della Cascina di Mezzo

Trippa di maiale e poi... I Gran Bolliti misti:

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

Verdure di stagione del nostro orto

Semifreddo al limoncello

Caffè

Pane fatto in casa

Acqua minerale e naturale

euro 38,00 vini esclusi

*Al momento si può scegliere tra i vini della casa oppure consultare la nostra
"Carta dei 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 28 Ottobre 2022, ore 20:30

I Funghi*

“I Re dei boschi in tutte le loro sfumature”

Ricca selezione di antipasti freddi e caldi della Cascina di Mezzo

Risotto con crema di zucca e **funghi porcini**

Crespelle con farina di castagne fatte in casa con **funghi** e noci

Spezzatino con polenta e **funghi trifolati**

Crostata della Cascina con crema al limone e mandorle

Caffè

Pane fatto in casa

Acqua minerale e naturale

Menu un primo e un secondo: euro 38,00 vini esclusi

Menu completo: euro 42,00 vini esclusi

*Al momento si può scegliere tra i vini della casa oppure consultare la nostra
“Carta dei 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.

**I funghi utilizzati sono stati raccolti freschi da noi e abbattuti in loco*



Venerdì 11 Novembre 2022, ore 20:30

I Pizzoccheri

Ricca selezione di antipasti freddi e caldi della Cascina di Mezzo

Pizzoccheri fatti in casa

Per chi gradisse integrare con un secondo di carne:
Costine di maiale della Cascina arrosto con tortino di verdure del nostro orto

Torta di zucca, amaretti e scaglie di cioccolato

Caffè

Pane fatto in casa

Acqua minerale e naturale

euro 36,00, vini esclusi

*Al momento si può scegliere tra i vini della casa oppure consultare la nostra
"Carta dei 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 18 Novembre 2022, ore 20:30

Milano nel Piatto

*In onore della nostra tradizione culinaria il “Risotto alla Milanese con l’Ossobuco”
e la “mitica Costoletta alla Milanese”*

Ricca selezione di antipasti freddi e caldi della Cascina di Mezzo

Risotto alla Milanese con l’Ossobuco

oppure

**Costoletta di vitello con l’osso impanata e accompagnata da patate al forno
con maionese fatta in casa**

Torta Malù con crema pasticcera e frutti rossi

Caffè

Pane fatto in casa

Acqua minerale e naturale

Menu solo Risotto o solo Costoletta: euro 38,00 vini esclusi

Menu con Risotto e Costoletta: euro 46,00 vini esclusi

*Al momento si può scegliere tra i vini della casa oppure consultare la nostra
“Carta dei 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.*