



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

Avvisiamo tutti i nostri clienti che quest'anno chi decide di partecipare a 5 serate su 6, tutto il menù (vini esclusi) della quinta serata verrà omaggiato dalla Cascina!

Il pacchetto è personale quindi potete venire ogni volta con amici diversi!



Venerdì 20 Ottobre 2023, ore 20.30

Milano nel piatto

Risotto alla milanese con l'ossobuco

Venerdì 27 Ottobre 2023, ore 20.30

La Valtellina

Degustazione di vini dell'azienda agricola Alberto Marsetti

Venerdì 3 Novembre 2023, ore 20.30

Polenta e Casoeula

Un grande classico della tradizione lombarda e non solo...

Venerdì 10 Novembre 2023, ore 20.30

Milano nel piatto bis

In onore della nostra tradizione culinaria la "mitica costoletta alla milanese"

Venerdì 17 Novembre 2023, ore 20.30

I funghi

I re dei boschi in tutte le salse

Venerdì 24 Novembre 2023, ore 20.30

I Gran Bolliti Misti

La serata a tema per eccellenza



Venerdì 20 Ottobre 2023, ore 20:30

Milano nel Piatto

In onore della nostra tradizione culinaria il "Risotto alla Milanese con l'Ossobuco"

Ricca selezione di antipasti freddi e caldi della Cascina di Mezzo

Risotto alla Milanese con l'Ossobuco

Crostata fatta in casa con crema al limone e mandorle

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 27 Ottobre, ore 20:30

La Valtellina

***In abbinamento ai vini
dell'azienda vitivinicola Alberto Marsetti***



Selezione di antipasti con formaggi a km0 e bresaola della Valtellina, polenta
fritta con patè rustico, involtini di verze e broccoli panati

Vino: Rosso di Valtellina 2022

Pizzoccheri come da ricetta classica

Vino: Grumello 2019

Costine al vino con purè di patate

Vino: Vigna Le Prudenze 2019

Tortino fatto in casa al cioccolato fondente

Vino: Alpi Retiche igt rosso Imperfetto

Caffè

Grappa: grappa di sforzato di Valtellina

Pane fatto in casa

Acqua minerale e naturale

euro 60,00

con abbinamento vini ad ogni portata



Venerdì 3 Novembre, ore 20:30

Polenta e Casoeula

Ricca selezione di antipasti freddi e caldi della Cascina di Mezzo

Risotto agli agrumi con ragù di coniglio

A grande richiesta:

Polenta e Casoeula *come una volta*

Semifreddo fatto in casa al kiwi con salsa all'arancia

Caffè

Pane fatto in casa

Acqua minerale e naturale

euro 35,00 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 10 Novembre 2023, ore 20:30

Milano nel Piatto bis

*In onore della nostra tradizione culinaria
la "mitica Costoletta alla Milanese"*

Ricca selezione di antipasti freddi e caldi della Cascina di Mezzo

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

Crostata fatta in casa al cioccolato con frutti di bosco

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 17 Novembre 2023, 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 alla milanese e ragù di **funghi porcini**

Crespella fatta in casa con farina di castagne ripiena con zucca e **funghi**

Lonza di maiale CBT ripiena con salsiccia e **funghi** accompagnata da patate al
forno

Torta Bertolina

Caffè

Pane fatto in casa

Acqua minerale e naturale

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 24 Novembre, 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 40,00 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.*