



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

**Venerdì 3 Febbraio 2023, ore 20.00**

## **Polenta e Cassoeula**

*Torna a grande richiesta, un grande classico*

**Venerdì 10 Febbraio 2023, ore 20.00**

## **I gran Bolliti misti**

*La Serata a tema per eccellenza*

**Venerdì 17 Febbraio 2023, ore 20.00**

## **I Funghi**

*I re dei boschi in tutte le loro declinazioni*

**Venerdì 24 Febbraio 2023, ore 20.00**

## **I Pizzoccheri**

*Una bella serata per gli amanti dei Pizzoccheri*

**Venerdì 3 Marzo 2023, 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”*



**Venerdì 3 Febbraio, ore 20:00**

## **Polenta e Cassoeula**

Ricca selezione di antipasti freddi e caldi della Cascina di Mezzo

Risotto al limone con pancetta croccante

A grande richiesta:

**Polenta e Cassoeula** *come una volta*

Crostata al cioccolato con i frutti rossi

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 10 Febbraio, ore 20:00**

## **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 17 Febbraio 2023, ore 20:00**

## **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**

Ravioli fatti in casa con **funghi** e castagne, alla crema di zafferano

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con polenta e **funghi chiodini**

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 24 Febbraio 2023, ore 20:00**

## **I Pizzoccheri**

Ricca selezione di antipasti freddi e caldi della Cascina di Mezzo

***Pizzoccheri fatti in casa***

Costine di maiale della Cascina arrosto con tortino di verdure del nostro orto

Semifreddo all'arancia con crema al limone

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 3 Marzo 2023, ore 20:00**

## **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.*