



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

Avvisiamo tutti i nostri clienti che quest'anno chi decide di partecipare a 4 serate su 5, tutto il menù cibo della 4 serata verrà omaggiato dalla Cascina!

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



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

Venerdì 18 Ottobre 2024, ore 20.30

Milano nel piatto

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

Venerdì 25 Ottobre 2024, ore 20.30

Milano nel piatto bis

Risotto alla milanese con l’ossobuco

Venerdì 8 Novembre 2024, ore 20.30

I Pizzoccheri

Come da tradizione Valtellinese, un primo senza pari

Venerdì 15 Novembre 2024, ore 20.30

La serata del Porcello

Il nostro maiale in tutte le sue forme

Venerdì 22 Novembre, ore 20.30

I Gran Bolliti Misti

La serata a tema per eccellenza



Venerdì 18 Ottobre 2024, ore 20:30

Milano nel Piatto

*In onore della nostra tradizione culinaria
la mitica «Cotoletta alla Milanese»*

Ricca selezione di antipasti freddi a caldi della Cascina



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 a tavola è prodotto all'interno
della nostra azienda agricola:
pane, pasta, salumi, carni, uova, verdure e dolci.*

ELENCO ALLERGENI





Venerdì 25 Ottobre 2024, ore 20:30

Milano nel Piatto bis

*In onore della nostra tradizione culinaria
il «Risotto alla Milanese con l'Ossobuco»*

Ricca selezione di antipasti freddi a caldi della Cascina



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 a tavola è prodotto all'interno
della nostra azienda agricola:
pane, pasta, salumi, carni, uova, verdure e dolci.*

ELENCO ALLERGENI





Venerdì 8 Novembre 2024, ore 20:30

I Pizzoccheri

Come da tradizione Valtellinese, un primo senza pari

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



Pizzoccheri *come da ricetta classica*



Costine al vino con purè di patate



Semifreddo fatto in casa agli agrumi



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 a tavola è prodotto all'interno della nostra azienda agricola:
pane, pasta, salumi, carni, uova, verdure e dolci.*

ELENCO ALLERGENI





Venerdì 15 Novembre 2024, ore 20:30

La serata del Porcello

«Il nostro maiale in tutte le sue forme»

Ricca selezione di antipasti freddi a caldi della Cascina

Salumi nostrani con focaccia, il mitico cotechino con purè, costine in salsa agrodolce e flan di verdure di stagione



Tagliatelle fatte in casa con crema di zafferano e ragù di salsiccia



Filetto di maiale al pepe verde

accompagnato da patate al forno aromatizzate



Semifreddo fatto in casa al caffè con amaretti



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 a tavola è prodotto all'interno della nostra azienda agricola:
pane, pasta, salumi, carni, uova, verdure e dolci.*

ELENCO ALLERGENI





Venerdì 22 Novembre 2024, ore 20:30

I Gran Bolliti misti

Ricca selezione di antipasti freddi a caldi della Cascina



Trippa di maiale e poi...

I Gran Bolliti misti a buffet *come facevamo una volta*

Gallina, cappello del prete, coda, lingua, testina, guanciale di vitellone, cotichino
accompagnati da salsa verde e composta fatta in casa



Verdure di stagione del nostro orto al salto

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 a tavola è prodotto all'interno
della nostra azienda agricola:
pane, pasta, salumi, carni, uova, verdure e dolci.*

ELENCO ALLERGENI

