



Menu della Cascina

Giovedì 12 Dicembre

Cena ore 20,00/20,30

Ricca selezione di antipasti freddi e caldi della Cascina
con salumi nostrani e focaccia fatta in casa*



Risotto con barbabietola e fonduta di formaggi a km0



Ravioli fatti in casa di ricotta e spinaci con crema di pomodoro



Lonza di maiale CBT con salsa alla senape accompagnata da verze gratinate



Dolce della casa



Acqua minerale e naturale, caffè

Euro 44,00

Vini della casa inclusi (1 bottiglia ogni 3 commensali)

Vini Rossi: Bonarda o Barbera, Az. Agr. La Travaglina

Vini Bianchi: Pinot nero o Riesling, Az. Agr. La Travaglina

*La cucina si riserva di modificare gli antipasti della casa
in base alla disponibilità delle verdure stagionali

NOTA BENE

E' sempre richiesta la prenotazione.

È possibile modificare il numero di invitati fino alle 10,30 dello stesso giorno.
Dopo quel momento il numero di persone prenotate sarà il numero di coperti in conto.

ELENCO ALLERGENI





Menu della Cascina

Menu bimbo completo (Solo su prenotazione)

Antipasto con prosciutto cotto, salame e focaccia fatta in casa



Pasta al pomodoro o ragù



Cotoletta con patate



Dolce



Acqua minerale e naturale

Euro 20,00 (Bambini fino a 12 anni), **Euro 25,00** (Ragazzi sopra i 12 anni)

Menu bimbo leggero (Solo su prenotazione)

Antipasto con prosciutto cotto, salame e focaccia fatta in casa



Pasta al pomodoro o ragù



Dolce



Acqua minerale e naturale

Euro 10,00 (Bambini fino a 12 anni), **Euro 15,00** (solo cotoletta al posto della pasta)

ELENCO ALLERGENI





La carta dell'Origine

PRODUCIAMO

Carne suina
Carne avicola

Uova fresche

Salumi: salami, cacciatori, lardo, pancetta,
cotechino, salame di fegato

Frutta

Verdura

Pane e grissini artigianali

Pasta fresca

Dolci e torte

Conservas

Sughi e passata di pomodoro

Confetture e marmellate

Composte

Acqua frizzante e naturale

Le nostre carni in alcuni periodi dell'anno possono essere congelate.

ACQUISTIAMO, integrando le nostre produzioni

CARNE BOVINA:

Az. Agr. Paderno, Cazzago San Martino (BS)

RISO:

Az. Agr. Mauro Castellotti, Vivente Frazione di Vistriano (PV)

VINO DELLA CASA:

La Travaglina srl Soc. Agr. Santa Giuletta (PV)

Società agricola Faverzani, San Colombano al Lambro (MI)

Az. Agr. Bosco Longhino, Frazione Molino Marconi (PV)

BIRRA ARTIGIANALE:

Pratorosso, Cascina Gaita, Settala (MI)

PANE FRESCO:

Panetteria Ciceri, Liscate (MI)

FARINA:

Az. Agr. Ceriani Maria Antonia, Truccazzano (MI)

FORMAGGI E LATTICINI:

Cascina Dedè Soc. Agr. S.S, Borghetto Lodigiano (LO)

Az. Agr. Mapelli Claudio, Cassano D'Adda (MI)

Az. Agr. Belloni, Arzago D'Adda (BG)

MIELE BIO:

Ortolina Paolo Matteo, Pozzuolo Martesana (MI)

UOVA FRESCHE e VERDURE:

Az. Agr. Scotti, Cascina Pizzo, Mediglia (MI)

OLIO:

Az. Agr. Ritacca, Firmo (CS)



Terranostra è l'Associazione per l'agriturismo, l'ambiente e il territorio promossa dalla Confederazione Nazionale Coldiretti. Costituita nel 1973, l'**Associazione Terranostra** promuove, sostiene e diffonde l'esercizio dell'agriturismo e la valorizzazione del mondo rurale, attraverso iniziative ed attività ispirate alla difesa della natura, del territorio agrario e del patrimonio paesistico e forestale, al fine di creare migliori rapporti tra uomo e ambiente, agricoltura e turismo, imprenditori agricoli e consumatori, mondo rurale e mondo urbano.

Terranostra promuove e diffonde in agricoltura metodi, tecnologie e sistemi produttivi ecocompatibili che assicurino un basso impatto ambientale. Favorisce l'interscambio culturale tra mondo rurale e mondo urbano anche mediante l'organizzazione di manifestazioni culturali, iniziative e sistemi di vendita dei prodotti agroalimentari tipici e di fattoria.

Associazione Agrituristica Terranostra Milano e Lodi
Via Ripamonti 37/A - 20136 Milano - Tel. 025829871 - fax 0258303549
www.lombardia.campagnaamica.it



L'Agriturismo Cascina di Mezzo ha conseguito il MARCHIO DI QUALITA' «Ospitalità Italiana» della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura