



## Menu della Cascina

**Domenica 15 Dicembre**

Pranzo ore 12,30/13,00

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



Risotto con trevisana e scamorza a km0



Ravioli fatti in casa di brasato saltati burro e salvia



Pollo ruspante disossato arrotolato alla cacciatora con patate al forno



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	Pasta fresca
Carne avicola	Dolci e torte
Uova fresche	Conserve
Salumi: salami, cacciatori, lardo, pancetta, cotechino, salame di fegato	Sughi e passata di pomodoro
Frutta	Confetture e marmellate
Verdura	Composte
Pane e grissini artigianali	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](http://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