



Menu della Cascina

Sabato 4 Maggio

Pranzo ore 12,30/13,00 e cena ore 19,30/20,00

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

Risotto al limone con ragù di pollo

Ravioli di brasato fatti in casa saltati burro e salvia

Scamone di manzo CBT
accompagnato da patate al forno

Dolce della casa e caffè

Acqua minerale e naturale

Euro 42,00

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.



Menu della Cascina

Menu bimbo completo

Solo su prenotazione

Antipasto della Cascina
Pasta al pomodoro o ragù
Cotoletta con patate
Dolce
Acqua minerale e naturale

Euro 20,00

Bambini da 4 a 12 anni

Menu bimbo leggero

Solo su prenotazione

Antipasto della Cascina
Pasta al pomodoro o ragù
Dolce
Acqua minerale e naturale

Euro 10,00

Bambini da 0 a 10 anni



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 Travagliana 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