

Menu della Cascina

Sabato 20 Dicembre

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

*Vi preghiamo di rispettare gli orari indicati

Ricca selezione di antipasti freddi e caldi con salumi nostrani e il mitico cotechino della Cascina











Risotto allo zafferano con gremolada di prezzemolo e limone







Fusilli freschi all'uovo con ragù della Cascina









Reale alla senape accompagnato da patate al forno







Alternativa vegetariana con contorno al secondo di carne da confermare in fase di prenotazione

Dolce della casa











Caffè e digestivo

Acqua minerale e naturale

Vini: Barbera o Bonarda e Pinot nero o Riesling, Az. Agr. La Travaglina (1 bottiglia ogni 3 commensali)

46.00€

- + Chantilly o millefoglie di pasticceria (34,00 € al kg)
- + frutti di bosco su torte di pasticceria (2,00 € al kg)

Eventuale Spumante o Moscato per la torta a partire da 16,00 € a bottiglia Eventuali bottiglie di vino della casa oltre a quelle incluse: 13,00 € a bottiglia

ELENCO ALLERGENI



























Menu della Cascina

Menu bimbo base

Solo coperto, acqua e pane 10,00 €

Menu bimbo leggero

Antipasto con prosciutto cotto, salame e focaccia fatta in casa



Primo piatto oppure cotoletta di pollo con patate



Dolce della casa









Acqua minerale e naturale, bibita in lattina

Bambini fino ai 12 anni 20,00 € con primo piatto Bambini fino ai 12 anni 25,00 € con cotoletta di pollo con patate

Menu bimbo completo

Antipasto con prosciutto cotto, salame e focaccia fatta in casa





Primo piatto della casa o pasta corta







Cotoletta di pollo con patate



Dolce della casa









Acqua minerale e naturale, bibita in lattina

Bambini fino ai 12 anni 30,00 €

ELENCO ALLERGENI



























La carta dell'origine

PRODUCIAMO

Carne suina
Carne avicola
Uova fresche
Salumi: salami, cacciatori, lardo, pancetta,
cotechino, salame di fegato
Frutta
Verdura

Pasta fresca
Dolci e torte
Conserve
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:

Pane e grissini artigianali

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