



Menu della Cascina

Domenica 14 Giugno

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

*Vi preghiamo di rispettare gli orari indicati

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



Risotto con zafferano e zucchine



Ravioli fatti in casa di brasato saltati burro e salvia



Coppa di maiale arrosto accompagnata da patate al forno



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

Dolce della casa



Acqua minerale e naturale, caffè e digestivo

Vini rossi: Barbera¹, Bonarda¹ oppure Cabernet, Campo dei Cerri²

Vini bianchi: Riesling¹ oppure Pinot nero¹

(1 bottiglia ogni 3 commensali)

¹Az. Agr. La Travaglina

²Az. Agr. Bosco Longhino

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	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 Gioletta (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