



Menu della Cascina

Domenica 4 Agosto
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 zafferano e gremolada di prezzemolo e limone



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



Pollo ruspante disossato arrotolato al limone con patate al forno



Dolce della casa



Acqua minerale e naturale, caffè

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.

ELENCO ALLERGENI



ARACHIDI
E DERIVATI



FRUTTA A
GUSCIO



LATTE E
DERIVATI



SESAMO



SOIA



GLUTINE



LUPINI



SENAPE



SEDANO



ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI



UOVA E
DERIVATI



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



ARACHIDI
E DERIVATI



FRUTTA A
GUSCIO



LATTE E
DERIVATI



SESAMO



SOIA



GLUTINE



LUPINI



SENAPE



SEDANO



ANIDRIDE
SOLFORSOSA
E SOLFITI



UOVA E
DERIVATI



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