



Le **Serate a tema** della **Cascina di Mezzo**

Avvisiamo tutti i nostri clienti che quest'anno chi decide di partecipare a 4 serate su 5, tutto il menù cibo della 4 serata verrà omaggiato dalla Cascina!

Il pacchetto è personale quindi potete venire ogni volta con amici diversi 😊



Le **Serate a tema** della **Cascina di Mezzo**

Venerdì 14 Febbraio, ore 20.30

San Valentino

La serata degli innamorati a lume di candela

Venerdì 21 Febbraio, ore 20.30

I Gran Bolliti Misti

La serata a tema per eccellenza

Venerdì 28 Febbraio, ore 20.30

I Pizzoccheri

Come da tradizione Valtellinese, un primo senza pari

Venerdì 14 Marzo, ore 20.30

La serata del Porcello

Il nostro maiale in tutte le sue forme

Venerdì 21 Marzo, ore 20.30

Funghi

I re dei boschi in tutte le loro sfumature



Venerdì 14 febbraio, ore 20:30

San Valentino a lume di candela

*Aperitivo di benvenuto
con Bollicine Lombarde*

Ricca selezione di antipasti freddi e caldi della Cascina di Mezzo
Con salumi di nostra produzione

Risotto con melograno, gorgonzola a km0 e finocchietto selvatico
Ravioli di zucca dolci fatti in casa saltati con burro, salvia e salsiccia croccante

Medaglione di filetto di maiale al pepe verde
Accompagnato da un tortino di patate e carote

Crostatina al cioccolato e frutti di bosco

Caffè

Menù a coppia: euro 90,00 vini esclusi

*Al momento si può scegliere tra i vini della casa 13,00€ alla bottiglia
oppure consultare la nostra "Carta dei vini"*

ELENCO ALLERGENI

Per il dettaglio degli allergeni di ogni piatto contattare il ristorante.



ARACHIDI
E DERIVATI



FRUTTA A
GUSCIO



LATTE E
DERIVATI



PESCE



SESAMO



SOIA



GLUTINE



LUPINI



SENAPE



SEDANO



ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI



UOVA E
DERIVATI



Venerdì 21 Febbraio, ore 20:30

I Gran Bolliti misti

Ricca selezione di antipasti freddi e caldi della Cascina di Mezzo

Trippa di maiale e poi...

I Gran Bolliti misti a buffet *come facevamo una volta*

gallina, cappello del prete, coda, lingua, testina, guancia di vitellone,

cotechino

accompagnati da salsa verde e composta fatta in casa

Verdure di stagione del nostro orto al salto

Semifreddo al limoncello

Caffè

Pane fatto in casa

Acqua minerale e naturale

euro 45,00 vini esclusi

*Al momento si può scegliere tra i vini della casa 13,00€ alla bottiglia
oppure consultare la nostra "Carta dei vini"*

ELENCO ALLERGENI

Per il dettaglio degli allergeni di ogni piatto contattare il ristorante.



ARACHIDI
E DERIVATI



FRUTTA A
GUSCIO



LATTE E
DERIVATI



PESCE



SESAMO



SOIA



GLUTINE



LUPINI



SENAPE



SEDANO



ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI



UOVA E
DERIVATI



Venerdì 28 Febbraio, ore 20:30

I Pizzoccheri

Come da tradizione Valtellinese, un primo senza pari

Selezione di antipasti con formaggi a km0 e bresaola della Valtellina, polenta fritta con patè rustico, involtini di verze e broccoli panati

Pizzoccheri *come da ricetta classica*

Faraona disossata arrotolata agli agrumi

Semifreddo fatto in casa al cioccolato

Caffè

Pane fatto in casa

Acqua minerale e naturale

euro 44,00 vini esclusi

Al momento si può scegliere tra i vini della casa 13,00€ alla bottiglia

ELENCO ALLERGENI

Per il dettaglio degli allergeni di ogni piatto contattare il ristorante.



ARACHIDI
E DERIVATI



FRUTTA A
GUSCIO



LATTE E
DERIVATI



PESCE



SESAMO



SOIA



GLUTINE



LUPINI



SENAPE



SEDANO



ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI



UOVA E
DERIVATI



Venerdì 14 Marzo, ore 20:30

La serata del Porcello

“il nostro maiale in tutte le sue forme”

Ricca selezione di antipasti freddi e caldi della Cascina

Salumi nostrani, il mitico cotechino con purè, flan di barbabietola con fonduta di formaggi a km0, rolo di frittata e verdure in agrodolce

Risotto con crema di porri e ragù di salsiccia

Costine in salsa agrodolce **oppure** Cassoeula
(confermare la scelta in fase di prenotazione)

Entrambe accompagnate da polenta rustica

Semifreddo fatto in casa al caffè con amaretti

Caffè

Pane fatto in casa

Acqua minerale e naturale

euro 44,00 vini esclusi

*Al momento si può scegliere tra i vini della casa 13,00€ alla bottiglia
oppure consultare la nostra “Carta dei vini”*

ELENCO ALLERGENI

Per il dettaglio degli allergeni di ogni piatto contattare il ristorante.



ARACHIDI
E DERIVATI



FRUTTA A
GUSCIO



LATTE E
DERIVATI



PESCE



SESAMO



SOIA



GLUTINE



LUPINI



SENAPE



SEDANO



ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI



UOVA E
DERIVATI

Agriturismo Cascina di Mezzo – 20060 Liscate – Milano
Tel. 0295350372 – fax 0295716209



Venerdì 21 Marzo, ore 20:30

I Funghi*

"I Re dei boschi in tutte le loro sfumature"

Ricca selezione di antipasti freddi e caldi della Cascina di Mezzo

Risotto alla milanese con ragù di **funghi porcini**
Lasagna fresca all'uovo fatta in casa con zucca e **funghi**

Coppa di maiale CBT con salsa di **funghi chiodini**
accompagnata da purè di patate

Sbrisolona con crema pasticcera

Caffè

Pane fatto in casa

Acqua minerale e naturale

euro 45,00 vini esclusi

*Al momento si può scegliere tra i vini della casa 13,00€ alla bottiglia
oppure consultare la nostra "Carta dei vini"*

**I funghi utilizzati sono stati raccolti freschi da noi e abbattuti in loco*

ELENCO ALLERGENI

Per il dettaglio degli allergeni di ogni piatto contattare il ristorante.



Agriturismo Cascina di Mezzo - 20060 Liscate - Milano
Tel. 0295350372 - fax 0295716209