



## Menu della Cascina

**Giovedì 10 Aprile**  
Cena ore 20,00/20,30

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



Risotto taleggio, pere e noci



Ravioli alle erbe con crema di zafferano



Arrostito di manzo agli agrumi con 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	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 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](http://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