



Menu della Cascina

Domenica 13 Aprile
Pranzo ore 12,30/13,00

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



Risotto agli aromi del nostro orto con pomodorino secco



Ravioli alle erbe con crema di zafferano



Arrosto di manzo alle nocciole 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



L'Agriturismo Cascina di Mezzo ha conseguito il MARCHIO DI QUALITA' «Ospitalità Italiana» della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura