

# *I nostri grandi classici*

## *Menù della Cascina*

*Gran antipasto*

*Degustazione di sfiți gastronomici della tradizione della Corte*

*Mix di quattro carni alla griglia*

*Contorni dell'orto*

*30,00*

*(coperto incluso)*

## *Menù bambini*

*Per i piú piccoli è previsto un menù ridotto*

*che sarà illustrato dal personale*

*Primo, secondo e bibita*

*18,00*

*(coperto incluso)*

# La Carta del Pescato

## Antipasti

<i>Gran Antipasto a cura dello Chef .....</i>	<i>12,00</i>
<i>Tartare di Tonno .....</i>	<i>11,50</i>
<i>Filetti di trota en saor .....</i>	<i>10,00</i>
<i>Polpo scottato in gazpacho e burrata .....</i>	<i>12,50</i>

## Primi

<i>Cappellacci al nero con ripieno di gamberi su fumetto di pescato ...</i>	<i>13,50</i>
<i>Gnocchetti di patate al ragù di pesce .....</i>	<i>12,50</i>
<i>Riso Venere con battuta di polpo e ciuffi di seppiolina su vellutata di cicerchie di Montemonaco .....</i>	<i>13,00</i>
<i>Amatriciana di Mare .....</i>	<i>13,00</i>

## Secondi

<i>Gamberoni alla fantasia dello Chef .....</i>	<i>15,50</i>
<i>Alici dorate in panatura alle erbe .....</i>	<i>12,00</i>
<i>Carpaccio di ombrina marinata alle erbe aromatiche e misticanza di verdure .....</i>	<i>14,50</i>
<i>Trancio di tonno al sesamo tostato su maionese allo zenzero .....</i>	<i>16,00</i>

# *I Percorsi del Gusto*

## *Antipasti*

<i>Fritto di "bucce di patata" in gamella militare .....</i>	<i>4,00</i>
<i>Tris di Crostini Toscani .....</i>	<i>8,00</i>
<i>Gran antipasto della Cascina</i> <i>Degustazione di sfixi gastronomici a cura dello Chef .....</i>	<i>12,00</i>
<i>Sformatino della Sibilla Appeninica .....</i>	<i>7,00</i>
<i>Tagliere di salumi artigianali</i> <i>Tagliere di salumi prodotti da artigiani da noi selezionati sul territorio italiano ...</i>	<i>12,00</i>
<i>Carpaccio di carne salada trentina</i> <i>Marinata e speziata secondo le tradizioni del tempo .....</i>	<i>12,00</i>
<i>Tagliere di formaggi tipici</i> <i>Tagliere di formaggi prodotti da artigiani da noi selezionati sul territorio italiano</i> <i>Serviti con composte artigianali a cura dello Chef .....</i>	<i>12,00</i>

## *Primi*

<i>Le zuppe di Montemonaco .....</i>	<i>10,00</i>
<i>Gnocchi della Corte</i> <i>Gnocchi fatti in casa alle stravaganze dello Chef .....</i>	<i>10,00</i>
<i>Ravioli con ripieno di cacio e pepe all'amatriciana .....</i>	<i>11,00</i>
<i>Pizzoccheri della Valtellina .....</i>	<i>12,00</i>
<i>Tonnarelli cacio e pepe .....</i>	<i>10,00</i>
<i>Riso alla Lili Marleen</i> <i>Riso Venere, nero biologico, con cuori di carciofi, su fusione di gorgonzola piccante e dolce della Latteria Sociale di Cameri .....</i>	<i>12,00</i>
<i>Pasta dell'Alpino in gamella militare</i> <i>Spadellata di mexxi paccheri trafileti al bronzo da maestri pastai, con guanciale di cinta, pepe e pecorino .....</i>	<i>11,00</i>

# *I Percorsi del Gusto*

## *Secondi*

*Polenta in paiolo di rame con carni scelte o con formaggi fondenti 14,00*

### *Asado*

*Mix di quattro carni alla griglia ..... 16,00*

### *Gran Asado*

*Mix di cinque carni alla griglia ..... 19,00*

### *Bastone dello Stelvio*

*Sottili fettine di controfiletto e speck avvolte su bastone di frassino rollato sulla griglia 16,00*

*Controfiletto o tagliata di manzo argentino alla griglia ..... 18,00*

*Ferrina di formaggi d'alpe con funghi e crema di tartufo ..... 12,50*

## *Contorni*

*Misto di verdure alla griglia ..... 6,00*

*Patate tirolesi ..... 6,00*

*Fritto di "bucce di patata" in gamella militare ..... 4,00*

*Patate arrostiti ..... 5,00*

*Spinaci all'agro ..... 5,00*

*Fagiolini all'agro ..... 5,00*

### *Caesar Salad*

*Lattuga, rucola, pomodorini, pollo grigliato, worchester, tabasco, maionese, crostini di pane 8,00*

# *A Tavola con la Storia*

## *Menù del Centenario*

*I piatti della Grande Guerra*

*Carpaccio di carne salada*  
*Marinata e speziata secondo le tradizioni del tempo*

*Primo piatto a scelta tra:*

*Pasta dell'Alpino*  
*Spadellata di mezzi paccheri trafilati al bronzo da maestri pastai,*  
*con guanciale di cinta, pepe e pecorino*

*Pizzoccheri della Grande Guerra*  
*Pizzoccheri Valtellinesi*

*Secondo piatto:*

*Bastone dello Stelvio*  
*Sottili fettine di controfiletto e speck avvolte su bastone di frassino*  
*rollato sulla griglia*

*Frittura di bucce di patate in gamella militare*

*35,00*  
*(coperto incluso)*

# *La nostra Vineria*

*Anche se tutti...noi no!*

*Anche se tutti i ristoratori sono grandissimi esperti di vini...noi no.*

*Coltiviamo piuttosto la grande passione nel berli ed abbiamo preferito affidarci, oltre che ai nostri palati, ai suggerimenti della nostra collega Melania per una selezione in armonia non solo con i nostri piatti, ma anche con le storie centenarie di sudore e fatica di autentici maestri vignaioli.*

*Nella nostra Vineria, realizzata all'interno di una caratteristica saletta della nostra Cascina, potrete scegliere personalmente il vino che preferite, lasciandovi consigliare, se lo vorrete, dal nostro personale.*