



Menù pranzo e cena Marzo 2025

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI CON CRESCIA CALDA (1)

Salame di nostra produzione, crescìa con farina dell'azienda agricola Baia del Re di Guanzate

RICOTTA FRESCA E CONFETTURA (7)

Fatta con latte fresco e marmellata nostrana

VELLUTATA DI PISELLI (1,7)

Crema di piselli e patate nostrane

CROSTINO SALSICCIA E CRESCENZA (1,7)

Macinato di suino con crescenza, cotta al forno

FRITTATA CON ERBE DI CAMPO (3, 7)

Uova km 0

PRIMI

RISOTTO CON ASPARAGI E PANCETTA (7)

Riso carnaroli dall'azienda agricola Aldo Noè
asparagi e pancetta croccante

TAGLIATELLE AL RAGU' NOSTRANO (1, 3, 9)

Pasta fresca con ragù di manzo del nostro
allevamento

SECONDI

TAGLIATA DI MANZO

Fesa di Scottona selezionata
nell'azienda agricola La Bella Manza

VERDURE MISTE

Variabili in base alla nostra disponibilità

DOLCE

TORTA DELLA NONNA (1, 3, 7)

Ricetta rivisitata nonna Dina

Coperto, acqua, caffè e liquori della casa compresi

-vino escluso-

Menù fisso € 38 a persona



Menù apericena Marzo 2025

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI CON CRESCIA CALDA (1)

Salame di nostra produzione, crescina con farina dell'azienda agricola Baia del Re di Guanzate

RICOTTA FRESCA E CONFETTURA (7)

Fatta con latte fresco e marmellata nostrana

VELLUTATA DI PISELLI (1, 7)

Crema di piselli e patate nostrane

CROSTINO SALSICCIA E CRESCENZA (1, 7)

Macinato di suino con crescenza, cotta al forno

FRITTATA CON ERBE DI CAMPO (3, 7)

Uova km 0

POLENTA CON TALEGGIO (7)

Con farina di mais e taleggio DOP

SFOGLIE PROSCIUTTO E FORMAGGIO (1, 7)

Prosciutto, Casera e semi di papavero

PRIMI

RISOTTO CON ASPARAGI E PANCETTA (7)

Riso carnaroli dall'azienda agricola Aldo Noè
asparagi e pancetta croccante

TAGLIATELLE AL RAGU' NOSTRANO (1, 3, 9)

Pasta fresca con ragù di manzo del nostro
allevamento

DOLCE

TORTA DELLA NONNA (1, 3, 7)

Ricetta rivisitata nonna Dina

Coperto, acqua, caffè e liquori della casa compresi
-vino escluso-

Menù fisso € **32 a persona**



Menù apericena Cerimonie Marzo 2025

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI CON CRESCIA CALDA (1)

Salame di nostra produzione, crescina con farina dell'azienda agricola Baia del Re di Guanzate

RICOTTA FRESCA E CONFETTURA (7)

Fatta con latte fresco e marmellata nostrana

VELLUTATA DI PISELLI (1, 7)

Crema di piselli e patate nostrane

CROSTINO SALSICCIA E CRESCENZA (1,7)

Macinato di suino con crescenza, cotta al forno

FRITTATA CON ERBE DI CAMPO (3, 7)

Uova km 0

POLENTA CON TALEGGIO (7)

Con farina di mais e taleggio DOP

SFOGLIE PROSCIUTTO E FORMAGGIO (1,7)

Prosciutto, Casera e semi di papavero

PRIMI

RISOTTO CON ASPARAGI E PANCETTA (7)

Riso carnaroli dall'azienda agricola Aldo Noè
asparagi e pancetta croccante

TAGLIATELLE AL RAGU' NOSTRANO (1, 3, 9)

Pasta fresca con ragù di manzo del nostro
allevamento

DOLCE

CROSTATA DI FRUTTA (1, 3, 7)

Crostata con crema pasticcera e frutta fresca

Coperto, acqua, caffè e liquori della casa compresi
-vino escluso-

Menù fisso € 35 a persona



Menù Bambini fino 10 anni:

€ 15 coperto + antipasti + primo/secondo + dolce

€ 20 coperto + antipasti+ primo+ secondo + dolce

€ 10 coperto + seggiolone + pappa pronta Mellin + dolce

Se i vostri bimbi occupano un posto a tavola,

ma hanno già mangiato a casa,

la pappa pronta Mellin vi verrà data da asporto (€10)

Comunica le tue allergie in fase di prenotazione!!

Il **pranzo** è servito alle ore **13.00**

L'**apericena** è servito alle ore **18.30**

La **cena** è servita alle ore **20.30**

Vi chiediamo gentilmente di presentarvi
10 minuti prima dell'orario di inizio servizio
per potervi accomodare con calma, grazie.

Per la riduzione dei partecipanti
non comunicata entro le 24h precedenti
è previsto un addebito di €15 a persona

Per info e prenotazioni scriveteci su Whatsapp al numero 3381359205

Grazie per la vostra preziosa collaborazione, vi aspettiamo!

Lo staff Cascina Caterina

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

ALLEGATO II Regolamento (UE) n.1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio¹; b) maltodestrine a base di grano¹; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato¹; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.