



# APRILE IN CASCINA

*tra natura e buon cibo*

## MENU' DEL MESE

*I nostri grandi classici*

**TUTTI I WEEKEND DEL MESE**

# Menù pranzo e cena Aprile 2025



## ANTIPASTI

### **TAGLIERE DI SALUMI CON CRESCIA CALDA (1)**

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

### **CAPRINI NOCI E MIELE (7)**

*Fatti con latte italiano*

### **VELLUTATA DI PISELLI (1,7)**

*Con patate nostrane e crostini croccanti*

### **CROSTINO SALSICCIA E CRESCENZA (1,7)**

*Macinato di suino con crescenza, cotta al forno*

### **SFOGLIE PROSCIUTTO E FORMAGGIO (3, 7)**

*Prosciutto, Casera IGP e semi di papavero*

## PRIMI

### **RISOTTO CON ERBE AROMATICHE (7)**

*Riso carnaroli dall'azienda agricola Aldo Noè*

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

*Pasta fresca con ragu' di manzo del nostro allevamento*

## SECONDI

### **TAGLIATA DI MANZO**

*Fesa di Scottona selezionata  
nell'azienda agricola La Bella Manza*

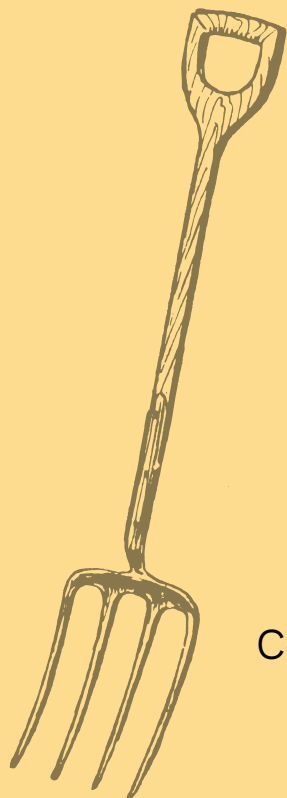
### **VERDURE DI STAGIONE**

*Variabili in base alla disponibilità del nostro orto*

## DOLCE

### **TORTA AL LIMONE (1, 3, 7)**

*Frolla e crema al limone cotte in forno*



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

**Menù fisso € 38 a persona**

# Menù apericena Aprile 2025



## ANTIPASTI

### **TAGLIERE DI SALUMI CON CRESCIA CALDA (1)**

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

### **CAPRINI NOCI E MIELE (7)**

*Fatti con latte italiano*

### **VELLUTATA DI PISELLI (1,7)**

*Con patate nostrane e crostini croccanti*

### **CROSTINO SALSICCIA E CRESCENZA (1,7)**

*Macinato di suino con crescenza, cotta al forno*

### **SFOGLIE PROSCIUTTO E FORMAGGIO (3, 7)**

*Prosciutto, Casera IGP e semi di papavero*

### **PANE GIALLO (1)**

*Con purea di zucca e lardo nostrano*

### **RICOTTA FRESCA E CONFETTURA (7)**

*Fatta con latte fresco e marmellata nostrana*

## PRIMI

### **RISOTTO CON ERBE AROMATICHE (7)**

*Riso carnaroli dall'azienda agricola Aldo Noè*

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

*Pasta fresca con ragù di manzo del nostro allevamento*

## DOLCE

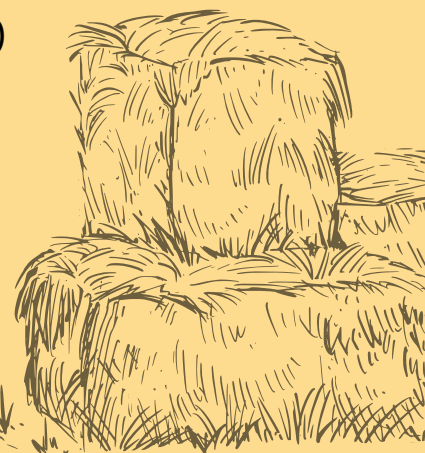
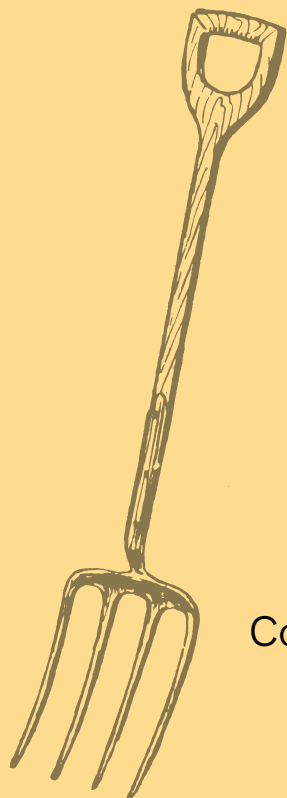
### **TORTA AL LIMONE (1, 3, 7)**

*Frolla e crema al limone cotte in forno*

Coperto, acqua, caffè e liquori della casa compresi

-vino escluso-

Menù fisso € 32 a persona



# Menù apericena Cerimonie Aprile 2025



## ANTIPASTI

### **TAGLIERE DI SALUMI CON CRESCIA CALDA (1)**

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

### **CAPRINI NOCI E MIELE (7)**

*Fatti con latte italiano*

### **VELLUTATA DI PISELLI (1,7)**

*Con patate nostrane e crostini croccanti*

### **CROSTINO SALSICCIA E CRESCENZA (1,7)**

*Macinato di suino con crescenza, cotta al forno*

### **SFOGLIE PROSCIUTTO E FORMAGGIO (3, 7)**

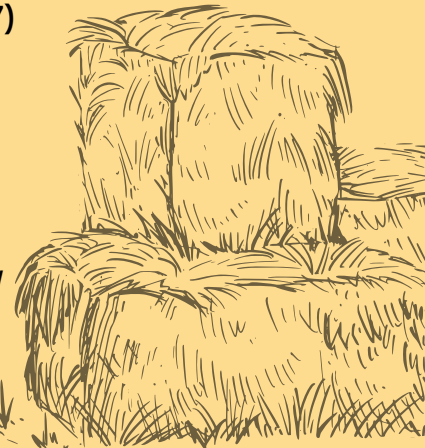
*Prosciutto, Casera IGP e semi di papavero*

### **PANE GIALLO (1)**

*Con purea di zucca e lardo nostrano*

### **RICOTTA FRESCA E CONFETTURA (7)**

*Fatta con latte fresco e marmellata nostrana*



## PRIMI

### **RISOTTO CON ERBE AROMATICHE (7)**

*Riso carnaroli dall'azienda agricola Aldo Noè*

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

*Pasta fresca con ragù di manzo del nostro allevamento*

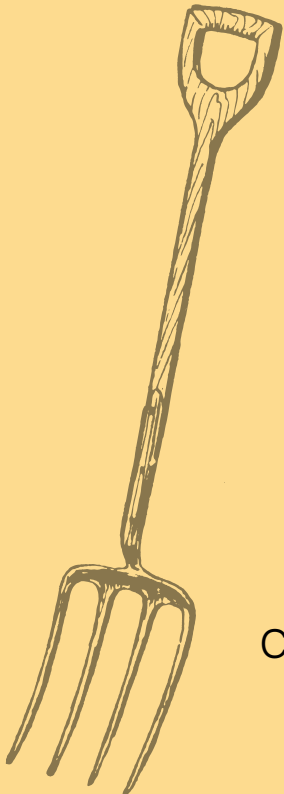
## DOLCE

### **CROSTATATA 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 destrosio<sup>1</sup>; b) maltodestrine a base di grano<sup>1</sup>; 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 raffinato<sup>1</sup>; 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 SO<sub>2</sub> 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.