

MENU' CONCORDATI 2026

1. FASCIA 55 – 60 EURO - VINI ESCLUSI

ANTIPASTI

Tagliere di salumi con giardiniera e focacce della casa

Fritti: Sciatt della tradizione e verdure dell'orto in pastella

PRIMO

Pizzoccheri fatti a mano (fino a 20 persone)

Oppure

Risotto Carnaroli di Mortara, bresaola e Sassella

SECONDO

Polenta taragna con costine

Oppure

Guancia di maiale su crema di patate e porri e chips di verza (+ 5 euro)

Dessert/sorbetto

acqua e caffè

2. FASCIA 65 EURO - VINI ESCLUSI

ANTIPASTO

Mousse di carciofi, on top julienne di Carciofi agrumati all'arancia, sedano, cialde di riso nero

Oppure

Cubotto di salmone in agrodolce, su crema di patate e finocchi e crumble di mandorle

Oppure

Tagliere di salumi e formaggi con giardiniera e focacce della casa

Fritti: Sciatt della tradizione con insalata biologica dell'orto e verdure in pastella

PRIMO

Risotto Carnaroli di Mortara con salsa viola di cavolo rosso, crema di zola dolce e fiori gialli.

Oppure

Risotto Carnaroli di Mortara zafferano e fondo bruno oppure bresaola e Sassella

Oppure

Spaghettoni con cime di rapa e pangrattato aromatizzato alle erbe

UN SECONDO

Guancia di maiale su crema di patate e porri e chips di verza

Oppure

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con cipollotti e spinacino

Dessert/sorbetto

Acqua e Caffè

3. FASCIA 70 EURO - VINI ESCLUSI

ANTIPASTO

Carciofo al forno, guancia arrosto, crema e chips di topinambur

Oppure

Tartare di manzo al profumo di tartufo

Oppure

Cubotto di salmone su crema di peperone, cima di rapa, pan grattato aromatizzato alle erbe

PRIMO

Raviolo fatto in casa ripieno di ossobuco con burro e salvia e tartufo nero

Oppure

Tagliolino di pasta fresca della casa con funghi porcini

Oppure

Risotto Carnaroli di Mortara zafferano e fondo bruno

UN SECONDO

Filetto di manzo in crosta di pistacchio e olive nere, su crema di patate e rosmarino

Oppure

Filetto di manzo in crosta di sesamo con coulis di lamponi e patate al forno

Dessert/sorbetto

Acqua e Caffè

4. PESCE E VERDURE, FASCIA 70 EURO - VINI ESCLUSI

ANTIPASTI

Tartara di branzino, fragole, mirtilli e mango

Gamberi scottati al cognac su crema di topinambur, cialda di topinambur

Melanzana scomposta con crema di pomodoro, melanzana, zucchina e chips di melanzane

BIS DI PRIMI

Raviolo di branzino - *Pasta fresca della casa*

.

Risotto Carnaroli di Mortara crema d'asparago con jus e tartara di gambero marinata agli agrumi

(marzo – inizi giugno)

Oppure

Risotto con tartara di trota della Val Masino affumicata, aneto e profumo di limone

Dessert/sorbetto

Acqua e Caffè

5. VEGANO, FASCIA 60 EURO – VINI ESCLUSI

TRIS DI ANTIPASTI

Verdure pastellate con maionese di sedano

Insalatina di cavolo rosso, olio di sesamo e semi di papavero

Bruschette miste con puntarelle piccanti, crema di sedano, hummus di legumi e agretto saltato on top

PRIMO

Vellutata di zucca violina e funghi porcini (autunno /inverno) // vellutata di finocchio, patate e porri con finferli (primavera/estate)

oppure

Risotto Carnaroli di Mortara affumicato con estratto e chips di barbabietola rossa

Oppure

Spaghettoni con cime di rapa e pangrattato aromatizzato alle erbe

SECONDO

Fagottino di sfoglia ripieno zucca, zenzero, su crema e insalata di carciofi (autunno /inverno)

oppure

Melanzana scomposta con crema di pomodoro, melanzana, zucchina e chips di melanzane (primavera/estate)

Oppure

Polpettine zucchine, capra e menta su marmellata

Dessert/sorbetto

Acqua e Caffè

I Dolci della Cascina

Tiramisù tradizionale

Tiramisù ai mirtilli (estate)

Tiramisù alle castagne (inverno)

Crème brûlée

Panna cotta al mango (estate)

Mousse allo yogurt con coulis di frutti di bosco o mirtilli freschi (estate)

Mousse al cioccolato con lamponi – gluten e lactos free (estate)

Mousse al cioccolato con arance caramellate (inverno)

Torta sacher

Crostata della casa con composta di mirtilli di Cascina, farina di castagne e farina di grano saraceno

Tortino al cioccolato con cuore caldo di cioccolato bianco e marmellata all'arancia

Gelato alla crema /cioccolato

Come comporre il menu'

Le ricette si possono mescolare tra un menù e l'altro e verrà ricalcolato il prezzo finale sulla base della vostra selezione.