Cascina Borgofrancone
Azienda Agrituristica Biologica

CARTA DEL BORGO

Autunno - Inverno

ANTIPASTI

Sciatt della tradizione con insalata biologica dell'orto - 14 euro

Antipasto del Borgo: verdure in pastella con maionese alla paprika - 13 euro

Selezione di salumi del territorio - 15 euro

Selezione formaggi del territorio con composte casalinghe - 16 euro

Insalata verde, julienne di cavolo rosso, mele, noci e riduzione di aceto balsamico - 12 euro

Insalata di barbabietola rossa, arance, noci e aceto di mele – 10 euro

ANTIPASTI SUGGERITI DALLO CHEF

Tartare di manzo on top tartufo fresco – 23 euro

Carciofo su crema di topinambur e chips di carote gialle e topinambur – 15 euro

PRIMI PIATTI

Pizzoccheri della tradizione valtellinese, pasta fresca della casa - 16 euro

Spaghettino cime di rapa e pangrattato aromatizzato alle alici del Cantabrico – 18 euro

Vellutata di zucca con semi di papavero e crostoni di pane al burro – 16 euro

PRIMI PIATTI SUGGERITI DALLO CHEF *pasta fresca della casa*

Gnocchetti di castagne con ragù di anatra e chips di porri - 18 euro

Tagliolino con funghi porcini- 20 euro
(con tartufo fresco + 5 euro)

Raviolo fatto in casa, ripieno ossobuco, burro, salvia e tartufo nero - 24 euro

SECONDI PIATTI

Polenta Taragna con costine – 18 euro
(con funghi porcini – 22 euro)

Tagliata di manzo con rucolino dell'orto e scaglie di grana - 23 euro
(con funghi porcini + 4 euro)

Polpettine di zucca con patate, provola affumicata, erbette del borgo, spinacino, cavolo romanesco e citronette – 16 euro

SECONDI PIATTI SUGGERITI DALLO CHEF

Filetto di manzo, carciofi saltati e patate croccanti - 26 euro

Pettino di faraona con crema di zucca e porro brasato - 23 euro

DESSERT

Tiramisù di castagne - 7 euro

Crème brûlée - 7 euro

Crostata della casa con composta di mirtilli di Cascina, farina di castagna e farina di grano saraceno – 7 euro

Torta di zucca, crumble di mandorla e amaretto, crema di mascarpone al profumo di vaniglia – 8 euro

Tortino cuore caldo cioccolato e pere, su crema pasticcera – 8 euro

Sorbetto al limone – 5 euro

Sorbetto limone on top mirtilli di Cascina - 5 euro

Sorbetto al Braulio – 6 euro

Gelato alla crema /cioccolato - 4 euro

Cascina Borgofrancone
Azienda Agrituristica Biologica

BORGO MENU

Autumn – Winter

STARTERS

Traditional sciatt served with organic garden salad – 14 euro

Borgo starter: seasonal battered vegetables with paprika mayonnaise – 13 euro

Selection of local cured meats – 15 euro

Selection of local cheeses with homemade preserves – 16 euro

Green salad with shredded red cabbage, apples, walnuts and balsamic vinegar reduction – 12 euro

Beetroot salad with oranges, walnuts and apple cider vinegar – 10 euro

CHEF'S SUGGESTED STARTERS

Beef tartare topped with fresh truffle – 23 euro

Artichoke on Jerusalem artichoke cream, with yellow carrot and Jerusalem artichoke crisps – 15 euro

FIRST COURSES

Traditional Valtellina pizzoccheri, homemade fresh pasta – 16 euro

Spaghetti with turnip greens and breadcrumbs flavoured with Cantabrian anchovies – 18 euro

Creamy pumpkin soup with poppy seeds and buttered toasted bread – 16 euro

CHEF'S SUGGESTED FIRST COURSES *Homemade fresh pasta*

Chestnut gnocchetti with duck ragù and crispy leek chips – 18 euro

Tagliolini with porcini mushrooms – 20 euro
(with fresh truffle + 5 euro)

Homemade ravioli filled with ossobuco, served with butter, sage and black truffle – 24 euro

MAIN COURSES

Polenta taragna with pork ribs – 18 euro
(with porcini mushrooms – 22 euro)

Sliced beef with garden rocket and Grana cheese flakes – 23 euro
(with porcini mushrooms + 4 euro)

Pumpkin and potato meatballs with herb ricotta, served on a bed of baby spinach and Romanesco broccoli with herb citronette – 16 euro

CHEF'S SUGGESTED MAIN COURSES

Beef fillet with sautéed artichokes and crispy potatoes – 26 euro

Guinea fowl breast with pumpkin cream and braised leek – 23 euro

DESSERTS

Chestnut tiramisu – 7 euro

Crème brûlée – 7 euro

Homemade tart with Cascina blueberry compote, chestnut flour and buckwheat flour – 7 euro

Pumpkin cake with almond and amaretto crumble, mascarpone cream and a hint of vanilla – 8 euro

Warm chocolate and pear fondant cake with custard cream – 8 euro

Lemon sorbet – 5 euro

Lemon sorbet topped with Cascina blueberries – 5 euro

Braulio herbal liqueur sorbet – 6 euro

Vanilla / chocolate ice cream – 4 euro

Coffee 1.50 euro | Still or sparkling water (75 cl) 2 euro | Cover charge 3 euro

CHILDREN'S MENU (4–11 years old)

MENU 1

Sciatt

Veal escalope or chicken cutlet, served with potatoes or salad

Soft drink and ice cream

28 euro

MENU 2

Pasta with tomato sauce or pesto

Veal escalope or chicken cutlet, served with potatoes and salad

Soft drink and ice cream

28 euro

MENU 3

Polenta with pork ribs

Soft drink and ice cream

25 euro

INDIVIDUAL DISHES

1. Sciatt – 10 euro
2. Pasta with tomato sauce or pesto – 12 euro
3. Veal escalope or chicken cutlet, served with potatoes and salad – 16 euro
4. Polenta with pork ribs – 18 euro
5. Soft drink – 3.50 euro
6. Ice cream – 4 euro

MENU' PER I PICCOLI (4 – 11 anni)

MENU 1

Sciatt

Scaloppina // cotoletta di pollo con patate o insalata

Bibita e gelato

28 euro

MENU 2

Pasta pomodoro//pesto

Scaloppina // cotoletta di pollo con patate e insalata

Bibita e gelato

28 euro

MENU 3

Polenta e costine

Bibita e gelato

25 euro

PIATTI SINGOLI

1. Sciatt – 10 euro
2. Pasta pomodoro// pesto – 12 euro
3. Scaloppina // cotoletta di pollo con patate e insalata – 16 euro
4. Polenta e costine – 18 euro
5. Bibita 3.50 euro
6. Gelato 4 euro