Cascina Borgofrancone
Azienda Agrituristica Biologica

CARTA DEL BORGO DEL MERCOLEDÌ

Autunno - inverno

ANTIPASTI

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

Tartare di manzo con tartufo fresco – 23 euro

PRIMI

Tagliolino di pasta fresca della casa con funghi porcini – 20 euro
(con tartufo fresco + 5 euro)

Tagliolino di pasta fresca della casa con pomodorini dell'orto, cipolle di tropea e basilico – 16 euro

Spaghettino di Gragnano, cime di rapa, pane aromatizzato alle alici del Cantabrico – 18 euro

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

SECONDI

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

Pollo a bassa temperatura con cipollotti e spinacino leggermente piccante – 16 euro

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

DOLCI

Crostata della casa, composta di mirtilli di Cascina, farina di castagne e di saraceno – 7 euro

Sorbetto ali limone // su richiesta on top mirtilli di Cascina – 5 euro

Sorbetto al Braulio – 6 euro

Gelato alla crema /cioccolato – 4 euro

Caffè 1,50 euro | acqua naturale o frizzante 75 cl. 2 euro | coperto 3 euro

Cascina Borgofrancone
Azienda Agrituristica Biologica

WEDNESDAY'S BORGO MENU

Autumn – Winter

APPETIZERS

Local cold cuts selection – 15 euro

Local cheese selection served with homemade compotes – 16 euro

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

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

Beef tartare with fresh truffle – 23 euro

FIRST COURSES

Homemade fresh tagliolini pasta with porcini mushrooms – 20 euro
(with fresh truffle + 5 euro)

Homemade fresh tagliolini pasta with garden cherry tomatoes, Tropea onions, and basil – 16 euro

Gragnano spaghettini with turnip greens (cime di rapa) and breadcrumbs flavored with Cantabrian anchovies – 18 euro

Pumpkin cream soup with vegetable chips, poppy seeds, and buttered croutons – 16 euro

SECOND COURSES

Sliced beef steak with garden arugula and shaved Grana Padano cheese – 23 euro
(with porcini mushrooms + 4 euro)

Slow cooked chicken with spring onions and lightly spiced baby spinach – 16 euro

Veggie pumpkin bites, potatoes, smoked provola cheese, Borgo herbs, baby spinach, Romanesco broccoli with citronette dressing – 16 euro

DESSERTS

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

Lemon sorbet // upon request: topped with Cascina blueberries – 5 euro

Braulio sorbet *(traditional Alpine herbal liqueur sorbet)* – 6 euro

Custard or chocolate ice cream – 4 euro

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