

Cascina
LA SALETTE

Prenditi una pausa e Immergiti nel gusto

Comunicazione di servizio in applicazione del Reg. UR 1169/2011

In caso di allergie o intolleranze alimentari si consiglia sempre di comunicarlo al responsabile di sala. Il capo cuoco è a disposizione per informazioni riguardanti l'eventuale presenza di allergeni negli alimenti — non è garantita la "non contaminazione" dei piatti in caso di allergie o intolleranze di ogni genere.

In assenza di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato di ottima qualità

Per garantire la qualità della materia prima, la stessa viene conservata ad una temperatura di surgelamento.

I NOSTRI ANTIPASTI

Crudité di Gambero Rosso, Mango, Maionese al Gambero
22€

Baccalà Mantecato, Vellutata di Zucca Mantovana,
Crumble al timo, Chips di Zucca
18€

Polpo in Tecia, Crostoni di Pane all'Olio Maturato al Basilico
18€

Millefoglie di Vitello, con Variazione di Gorgonzola,
Carpaccio di Avocado
18€

Panna Cotta Salata, Crema di Carciofi,
Pomodori Secchi e Carciofi Croccanti
14€

LE NOSTRE TARTARE

Tartare di Salmone marinato in Zenzero e Soja,
Frutti Rossi, Chips di Patate
18€

Tartare di Scottona, Giardiniera di Frutta e Verdura
20€

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Tagliatellina Fresca, Porcini, Cialda di Parmigiano, timo Fresco
18€

Ravioli aperti di Pasta Fresca, Farcia di Crema di Piselli,
Sfilacci di Cosciotto, Rucola e Riduzione al Balsamico
19€

Tagliolini Freschi al Nero di Seppia, Calamari e Pomodorini
20€

Gnocchi di Patate Arrosto, Gambero Caramellato, Biscque,
Salsa alle Ortiche
18€

Risotto Acquerello, Quaglia Laccata, Cardamomo e Riduzione
23€

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Anatra all'Arancia, Cotta a Bassa Temperatura,
Affumicata, Pomme de Terre Sfogliata
22€

Calamaro Saltato in Foglia di Spinaci, Pasta di Salame e Panna Acida
24€

Orecchia di Elefante, Maionese al Limone e Patate alle Erbe
25€

Ossobuco di Rana Pescatrice, Gremolada di Limone e Alghe,
Riso basmati, Corallo al Nero di Seppia
26€

Tagliata Vergani di Fassona piemontese selezione Coalvi
Burro di Caffè, Crudo di Sedano e Barbabietola
26€

Ombrina Scottata, Battuto di Cavolo Nero e Alici
23€

I DOLCI 8€

Tortino di Cuore Caldo al Cioccolato, Mousse Nocciola e Caffè

Bavarese al Cocco, Salsa al Mango,
Mango al Rum Cotto a Bassa Temperatura

Tiramisù della cascina, Croccante alle Arachidi

OPS mi è Caduto il Gelato; Semifreddo Alla vaniglia,
Noci Caramellate Caramello Salato

*Cannolo Smontato: Mousse di Ricotta di Pecora,
Cialda cannolo al Marsala, Pistacchi e Schegge di Cioccolato*

Tagliata di Frutta Fresca

Coperto 3.00€