

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 il capo cuoco
è a disposizione per informazioni riguardanti l'
'eventuale presenza di allergeni negli alimenti*

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

CASCINA SALETTE PROPONE

I NOSTRI ANTIPASTI

Piovra, Zucca in variazione, Confit al Timo	13€
Cosciotto a bassa temperatura alle erbe, Rucola, Carote candite e cialda di Mais Blu Az. Agricola Frettoli	12€
Baccalà mantecato, Barbabietola e Zenzero	13€
Vellutata di Lenticchie, nido di Kataifi, Puntarelle, Radicchio Croccante e EVO al Rosmarino	12€
Flan di Zucca, Persico dell'Isola Comacina croccante e fonduta di Stracchino della Valle del Curone	14€
Selezione di Salumi e Formaggi del territorio, Miele, Marmellata di stagione e Bombolone salato	15€

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Risotto Acquerello, Porcini ed erbe fini	18 €
Tortelli Ricotta, Agrumi, Zafferano e Pistacchi	16€
Tagliolini alla Spirulina, Triglia e Zucchine croccati	17€
Pappardelle al Papavero, Ragù di sola coscia e Roncaglione	14€
Spaghettoni, variazione di Castagne e Calamari Cacciaroli	16€

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Guancia cotta a bassa temperatura, crema di Mais Blu chips di Fuji	16€
Tagliata di Pinuccio (200gr), crema di Peperoni e Belga laccata	21€
Anatra ripiena, Pomodori secchi, Susine, crema di Topinambur	16€
Trancio di Ricciola, Crema di pere Decana e cialda alla Spirulina	18€
Salmone scottato al suo Sale aromatico, Frutti Rossi, Variazione di Cavolfiore, Cavolo Romanesco e Aceto in riduzione	16€
Fantasia di Verdure di stagione e hummus di Melanzana	13€

RISO ACQUERELLO

La prima lattina non si scorda mai

Acquerello unisce la semplicità in cottura del riso bianco con gli elementi nutrizionali più importanti contenuti solo nel riso integrale.

Acquerello Più buono, più ricco, più sano

Acquerello è più buono, perché l'unico lavorato con l'elica, un delicato procedimento che conserva intatto ogni chicco.

È più ricco, perché viene invecchiato per almeno un anno in silos refrigerati, rendendo l'amido contenuto nei chicchi più stabile

È più sano, perché grazie ad un procedimento brevettato, la gemma viene riassorbita nel chicco mantenendo i più preziosi valori nutrizionali del riso integrale.

Lavorazione

Sono necessari 20 delicati passaggi per arrivare ad ottenere riso Acquerello. A partire dall'elica, ancora oggi considerata il miglior metodo per sbiancare il riso attraverso lo sfregamento dei chicchi

Invecchiamento

Il riso grezzo viene fatto invecchiare almeno un anno in silos a temperatura controllata inferiore ai 15°. L'amido si stabilizza e durante la cottura si disperde meno, ogni singolo chicco aumenta la capacità di assorbimento dei condimenti. Sull'1% della nostra riserva abbiamo esteso l'invecchiamento fino a 7 anni, per ottenere un prodotto per le cucine più esigenti

Il reintegro della Gemma

La gemma è la parte vitale del riso, e contiene la maggioranza delle vitamine e dei microelementi. Durante la lavorazione la gemma viene separata dal chicco, ma grazie ad un procedimento brevettato in Acquerello viene reintegrata. Per unire il gusto del riso bianco con gli elementi nutritivi del riso integrale