

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

Magatello in doppia cottura, Rabarbaro, Melograno crudità di Finocchio e spicchi di Arancia	13€
Millefoglie: Sfoglia al Sesamo e Papavero, Verza stufata, Mousse di Caprino al Pepe nero, riduzione al Vino rosso	11€
Pescatrice agli Agrumi, Pastafillo, salsa al nero di Seppia, Cardamomo, Spinacino	14€
Trancio di Ricciola in vaso cottura, Zenzero, Frutti di Bosco e Germogli	14€
Filetti di Sgombro, variazione di Bietole e chips di cipolla rossa	13€
Selezione di Salumi e Formaggi del territorio, Miele, Marmellata di stagione e Mais soffiato	15€

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Risotto Acquerello, Fiolaro di Creazzo e riduzione all'Orzo	17 €
Mezzelune all'Affumicato, Erbe di campo	16€
Gnocchi Viola, Zucca e Gamberone scottato	17€
Pappardelle al Papavero, Bùrola, pomodori secchi, Aneto e crema di Ciliegini	15€
Spaghettoni, Porri stufati, Crescenza, Pere Giamaica, Carciofi croccanti	16€

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Cosciotto a bassa temperatura, Rucola, scalogno confit e Cialda di Mais	16€
Agnello in due Cotture, Patate rosse, Carciofi in Tempura	20€
Tagliata di Pinuccio (200gr), Vin Brulè, Valeriana, Mandorle e Miele	21€
Ombrina, Zucchine, diversificazione di Radici in più cotture	17€
Spigola alle Erbe e Zenzero, Taggiasche, Cime di Rapa	18€
Mousse alla Barbabietola, Fantasia di Verdure, Cialda alle Patate	14€

FIOI - IL BROCCOLO DI CREAZZO

Il **Broccolo fiolaro di Creazzo** è una varietà di broccolo inserita nell'elenco dei **prodotti tipici veneti**, coltivata sulle colline che sorgono a Creazzo in provincia di Vicenza.

Le terre bianche presenti nella collina di Creazzo di tipo calcareo-sabbioso offrono il corretto equilibrio di sostanze nutrienti per coltivare questo tipo di ortaggio. Il nome "**fiolaro**" deriva dalla presenza di germogli inseriti lungo il fusto della pianta, conosciuti con il termine dialettale di "**fiol**" (figli) e che rappresentano insieme alle foglie più giovani la parte migliore del broccolo per l'utilizzo in cucina.

I broccoli più saporiti si possono consumare solo dopo il verificarsi delle prime gelate; i caratteri organolettici dell'ortaggio migliorano in inverno quando la pianta si difende naturalmente dal gelo limitando i processi biologici, aumentando la concentrazione di Sali e zuccheri, esaltandone così il sapore e rendendolo tenero.

Il Broccolo Fiolaro presenta un discreto apporto di calcio che, dato il suo basso contenuto di ossalati, viene assorbito al 60.

Il **Broccolo possiede**, inoltre, **importanti caratteristiche antimutagene e anticancerogene** vista l'elevato contenuto di sostanze antiossidanti. Il suo consumo in buona quantità è indicato nell'*alimentazione preventiva dei tumori* dell'apparato digerente (colon, retto, stomaco), dell'apparato respiratorio (polmone), del seno, della prostata e dell'endometrio, nonché nei soggetti affetti da ipertensione arteriosa grazie all'apporto di potassio.

Coperto a Persona Euro 2,50