

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. Lo Chef 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.

Coperto a Persona Euro 2,50

CASCINA SALETTE PROPONE

I NOSTRI ANTIPASTI

Selezione di Affettati e Formaggi del Territorio	15€
Carciofi in tempura, mousse di Ricotta all' Aneto, briciole al Fondente e Pepe nero	11€
Gamberoni fasciati in Pancetta e Kataifi, salsa ai Limoni Bordigotti e polvere di Fiori	15€
Bigné alla Spirulina ripieno di Baccalà mantecato, carpaccio di Salmone marinato e specchio di Barbabietola	14€
Ciambella di Brisée allo Zafferano, mousse di Burrata, Pomodorini confit Rapa Rossa e Chips	12€
Guancia cotta a bassa temperatura al sentore di Timo, riduzione al Porto, Guacamole e Ananas	14€

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Riso Acquerello alle Clementine, scaloppata di Polipo e Datteri, profumo di Lemon Grass	18 €
Ravioli di Ricotta tostata, Pistacchi e Zenzero, letto di Radicchio stufato al vino rosso, crema di Pere	16€
Pappardelle alla Clorofilla, spirali di Calamaro, Soia, Bergamotto, vellutata di Lenticchie	17€
Tagliatelle al Ragù di Scottona, erbe della Cascina, cialda al Roncaglione	15€
Spaghettoni, specchio di Zucca, fonduta di Pecorino, semi di Papavero e Arachidi tostate	15€

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Faraona ripiena di Prugne e Pomodori secchi, Patate novelle, chips di Mele e specchio di Topinambur	17€
Filetto di Scottona, Burro montato allo Scalogno, Panna Acida, Peperoni e Cardi alla brace, riduzione al Balsamico	25€
Tagliata di Pinuccio, variazione di Cavolo Cappuccio, Indivia brasata	21€
Branzino all' Arancia, Miele e Papavero, Corallo Nero, Spinacino	18€
Pescatrice, Fonduta, Pancetta, Pomodorini, Radice bianca	20€
Fantasia di Verdura, crema di Carote alla Curcuma	14€

LA CLOROFILLA

La **clorofilla** è un pigmento verde presente in quasi tutte le piante, ha lo scopo di assorbire la luce necessaria alla sintesi dei carboidrati, che avviene a partire dall'acqua e dall'anidride carbonica.

Dal momento che le clorofille assorbono soprattutto la luce nella porzione del blu-violetto e del rosso-arancione, e poca luce verde, quest'ultima viene trasmessa ai nostri occhi, che ne captano il tipico colore smeraldino.

Un componente molto importante della molecola di clorofilla è il magnesio; non ci stupisce, quindi, che il contenuto di questo minerale nei vegetali verdi sia alquanto generoso.

La clorofilla estratta dalle piante viene utilizzata come colorante per prodotti alimentari e farmaceutici; molte compresse verdi sono rivestite di clorofilla, così come il colorito dell'olio di oliva può essere facilmente esaltato mediante l'aggiunta di questi pigmenti. La presenza di clorofilla in un integratore alimentare, in un prodotto dietetico o in un farmaco può comunque avere un significato funzionale, dal momento che la sostanza è dotata di proprietà antiossidanti ed antianemiche.

Nella verdura fresca (soprattutto negli spinaci, nella rucola, nel prezemmolo e nei fagiolini), la clorofilla contribuisce - insieme a polifenoli e carotenoidi.