

*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.*

**Coperto 3€**

## I NOSTRI ANTIPASTI

Ricotta al forno laccata al miele, declinazione di zucca e croccante di pasta fillo

**17€**

Carciofi al sesamo, crudité di verdure marinate

**18€**

Capesante al burro di cacao e lime, puntarelle al melograno e polvere di clementine

**22€**

Scrigno di sfoglia, uovo 72° e fonduta al bacon e porcini

**19€**

Gamberi al brandy, maionese al gambero e insalata calda di cavolo romanesco

**20€**

## L'ANTIPASTO DELLA CASCINA

Selezione di affettati del territorio,  
focaccia della Cascina  
verdure in agrodolce fatte in Cascina

**18€**

---

**PIATTO BAMBINI 15€**

## I NOSTRI PRIMI PIATTI

Risotto Acquerello ai mirtili, petto d'anatra al rosa e salsa alla mela verde

**25€**

Pacchero di Gragnano, piovra e crema di cannellini alla menta

**22€**

Tonnarelli fatti in Cascina, bottarga di tonno e uova di Lompo

**22€**

Pappardelle alla curcuma fatti in Cascina, battuto di scottona e pecorino fondente

**22€**

Gnocchi di ricotta fatti in Cascina, pesto al tardivo di Treviso, zola e noci

**19€**

## IL MARE DI OGGI

Dentice in crosta di arance, salsa al vin brulè e carciofi scottati

**30€**

Pescatrice, glassa al pomodoro e zucchine croccanti

**30€**

## I NOSTRI SECONDI PIATTI

Orecchia di elefante, patate e maionese fatta in Cascina

**25€**

Tagliata di scottona selezione Coalvi, composta di pere e radici spadellate

**25€**

Bavetta di manzo in salsa BBQ, variazione di peperoni al balsamico

**23€**

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura, crema di zucca e cipolla rossa candita

**25€**