



Prenditi una pausa e Immergiti nel gusto

I NOSTRI ANTIPASTI

Insalata tiepida di Seppia, pesto di Basilico,
Burrata e Pomodori confit **19** 1,2,4,7,8,14 (*)

Alici ripiene di ricotta e Menta, su scapece di Zucchine **16** 1,3,4,5,7 (*)

Il tagliere in Cascina:

Selezione di Affettati e Formaggi, Pinsa Integrale, Verdure all'Agro
19 1,8,13

Terrina di Coniglio, Gamberi in variazione e
Porri alla Griglia **17** 1,2,3,4,7,14 (*)

Parmigiana moderna:

Melanzana, mousse di Scamorza fumè, scamorza alla Piastra,
variazione di Pomodoro e Cacao **15** 1,3,5,7

LE TARTARE

Tartare di Salmone, pinzimonio di frutta e verdura di stagione
22 1,4,5,7,6,11 (*)

Tartare di Scottona, salsa alla Senape, Uovo, cracker ai semi
20 1,3,5,6,7,11

PIATTO BAMBINI 15€ (compreso coperto)

Pasta al Pomodoro fresco OPPURE Cotoletta con patate al forno

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Tagliatelle fatte in Cascina, cremoso alle Ortiche,
filetto di Trota croccante e scaglie di Branzi **21** 1,3,4,7 (*)

Paccheri, Spada Pomodorini, Menta e Pinoli,
Hummus di Melanzane **22** 1,3,4,7 (*)

Tagliolino Cacio e Pepe, Battuto di Gambero Rosso **21** 1,2,3,4,7,14 (*)

Risotto Acquerello, Porcini, Taleggio, polvere di Speck **21** 1,7 (*)

Raviolone ripieno di Pecorino, salsa allo Zabaione
salato e Guancialetto croccante **20** 1,3,7

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Piovra alla Piastra, variazione di Zucca, e
Crumble salato **25** 1,2,3,4,5,14 (*)

Fritto misto di Calamari e Gamberoni,
sfoglia di Verdure croccanti **28** 1,2,4,5,12,14 (*)

Trancio di Dentice alla Piastra, Patate dolci grigliate,
Rucola e salsa alla Liquirizia **25** 1,2,3,4,14 (*)

Tagliata di Scottona selezione COALVI,
Millefoglie di Zucchine, fonduta allo Zola **25** 1,3,4,7

Diaframma di Manzo cotto a bassa temperatura,
burro infuso al Caffè, Patate alle Erbe **24** 1,7

COPERTO 2,50€

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. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg CE 853/2004, allegato III sezione VIII capitolo 3 lettera D punto 3*

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine,
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.