




## *Antipasti*

Selezione di salumi di Cascina Caremma  e verdure di stagione in agrodolce

16

Torcione di fegato grasso \* in aspic di Birra del Ticino , la sua scaloppa con pan brioche di polenta  e composta di mela e zenzero

27

Lingua di Scottona  e ostriche, salsa bernese e fave di cacao


18

Verza arrosto , crema di cipolle e arancia, brodo vegetale al cardamomo e aceto balsamico


16

Cotechino  piastrato, vellutata di topinambur, mostarda di mandarino e cavolo cappuccio

17

Sedano rapa  piastrato, fondo vegetale, nocciole e aglio nero

17


Alcuni prodotti provenienti dall'orto di Cascina Caremma  potrebbero subire variazioni in base alle disponibilità dello stesso.


\*Tali prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido della temperatura) come descritto nelle procedure del manuale di autocontrollo igienico ai sensi del reg. ce 852/04


Per consultare il menù e il registro degli allergeni rivolgersi al personale di sala.


*Primi Piatti*

Risotto d'Arborio Bio di Cascina Caremma ai carciofi, trota del Ticino all'aneto, taramosalata e polvere di liquirizia (min 2 persone)  
19

Ravioli di pasta di salame  e kimchi dell'orto, burro nocciola agli agrumi, cavolo nero fritto  
18

Tagliatelle con crema di cannellini, broccoli , cannellini croccanti e caffè  
18


Gnocchi al sugo di coda di manzo , crema di carote e fonduta di Rusticone Lodigiano  
19

Alcuni prodotti provenienti dall'orto di Cascina Caremma  potrebbero subire variazioni in base alle disponibilità dello stesso.

\*Tali prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido della temperatura) come descritto nelle procedure del manuale di autocontrollo igienico ai sensi del reg. ce 852/04


Per consultare il menù e il registro degli allergeni rivolgersi al personale di sala.


## *Secondi piatti*

Trippa  della tradizione, metodo classico e salvia  
23

Storione, crema Parmentier , puntarelle e salsa verde  
23

Piccione, carote grigliate e senape di Langa  
26

Cicerchie, finocchi  glassati al vino rosso e olio all'alloro  
21

Alcuni prodotti provenienti dall'orto di Cascina Caremma  potrebbero subire variazioni in base alle disponibilità dello stesso.

\*Tali prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido della temperatura) come descritto nelle procedure del manuale di autocontrollo igienico ai sensi del reg.ce 852/04

Per consultare il menù e il registro degli allergeni rivolgersi al personale di sala.



*Dessert*

Terrina al cioccolato fondente e sorbetto ai lamponi

8

Éclair alla nocciola pralinata, gelato al caramello e uvetta al rum

9

Rosa di mela al forno, crema inglese e gelato alla camomilla


9

Parfait al caffè, crumble e soffiato al passito

8

Gelato alla crema e caramello salato

6

Alcuni prodotti provenienti dall'orto di Cascina Caremma  potrebbero subire variazioni in base alle disponibilità dello stesso.

\*Tali prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido della temperatura) come descritto nelle procedure del manuale di autocontrollo igienico ai sensi del reg. ce 852/04

Per consultare il menù e il registro degli allergeni rivolgersi al personale di sala.

IL FILO DI GRANO


Locanda con cucina



## MENÙ DEGUSTAZIONE

€ 49 bevande escluse \*

Abbinamento vini € 32

Selezione di salumi di Cascina Caremma e verdure di stagione in agrodolce 

Risotto d'Arborio di Cascina Caremma ai carciofi, trota del Ticino all'aneto, taramosalata e polvere di liquirizia

Storione, crema Parmentier , puntarelle e salsa verde

Terrina al cioccolato fondente e sorbetto ai lamponi

## IL TUO FILO DI GRANO


€ 55 bevande escluse \*

Abbinamento vini € 32

Componi il menù, lo stesso per tutti i commensali al tavolo, scegliendo un antipasto, un primo, un secondo e un dessert dalla nostra carta.

**Acqua Valverde € 3    Caffè del Caravaggio € 2    Coperto € 3**

\* La soluzione scelta si intende valida per tutto il tavolo

Alcuni prodotti provenienti dall'orto di Cascina Caremma  potrebbero subire variazioni in base alle disponibilità dello stesso.

\*Tali prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido della temperatura) come descritto nelle procedure del manuale di autocontrollo igienico ai sensi del reg. ce 852/04

Per consultare il menù e il registro degli allergeni rivolgersi al personale di sala.


## GRANI E RADICI

La nostra proposta vegetariana


€45 bevande escluse \*

Abbinamento vini € 32

Verza arrosto , crema di cipolle e arancia, brodo vegetale al cardamomo e aceto balsamico

Sedano rapa  piastrato, fondo vegetale, nocciole e aglio nero


Tagliatelle con crema di cannellini e broccoli , cannellini croccanti e caffè

Cicerchie, finocchi  glassati al vino rosso e olio all'alloro

Rosa di mela al forno, crema inglese e gelato alla camomilla

**Acqua Valverde € 3    Caffè del Caravaggio € 2    Coperto € 3**

\* La soluzione scelta si intende valida per tutto il tavolo

Alcuni prodotti provenienti dall'orto di Cascina Caremma  potrebbero subire variazioni in base alle disponibilità dello stesso.

\*Tali prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido della temperatura) come descritto nelle procedure del manuale di autocontrollo igienico ai sensi del reg. ce 852/04

Per consultare il menù e il registro degli allergeni rivolgersi al personale di sala.