



*Cascina
Corte
delle
Fate
menu*

*Vì che salta,
formai che pians,
e oio bù*

Menu Grigliata

Disponibile senza prenotazione
il venerdì, sabato e domenica

Tagliere di affettati e formaggi

Grigliata di carne mista

Pollo

Costine

Salamina

Patate al forno

Un dolce a scelta tra:
tiramisù, semifreddo al torroncino o sorbetto

35€

**Il prezzo si intende a persona
e include coperto, acqua, caffè e vino della casa**

Menu Degustazione

per un minimo di 2 persone

IL NOSTRO ANTIPASTO

Tagliere di affettati “Officina del Maiale” e formaggi misti

DUE PRIMI A SCELTA

Definiti al momento dell'ordinazione
in base alla disponibilità e alle proposte del menù alla carta

DUE SECONDI A SCELTA

Definiti al momento dell'ordinazione
in base alla disponibilità e alle proposte del menù alla carta

45€

***Il prezzo si intende a persona
e include coperto, acqua, caffè e vino della casa***

Antipasti

Lumache in umido ₁₄	15€
Tagliere di salumi “Officina del Maiale” per due persone ₁₂	28€
Polenta grigliata con lardo e gorgonzola ₇	10€
Tartare di manzo alla senape antica, capperi e gel di tuorlo d'uovo _{3,7,10}	15€

Primi

Casoncello di carne _{1,3,7}	12€
Maltagliato al salmì di capriolo _{1,3,7,9,12}	16€
Gnocchetti di patate viola crema di grana, basilico e nocciole tostate _{1,3,8}	14€
Disponibile pasta senza glutine	+1€

Secondi in Padella

Manzo all'olio ^{1,4,7,9}	17€
Baccalà in umido con patate ^{4,9}	18€
Controfiletto con salsa al Bagòss ⁷	25€

Secondi alla Griglia

Fiorentina (se la ghè)	7,50€/hg
Costata	7€/hg
Tagliata di fianchetto	16€
Picanha Polacca	22€
Controfiletto	22€

Tutti i secondi alla griglia sono accompagnati da patate al forno

Fiorentina

Un taglio iconico con osso a T che unisce controfiletto e filetto. Grazie alla marezzatura, regala una carne succosa e piena di sapore.

Controfiletto

Taglio magro e raffinato, ricavato dalla parte dorsale del bovino.

Tenero e delicato, si distingue per il gusto elegante e la grana compatta.

Ideale per chi cerca equilibrio tra leggerezza e sapore.

Costata

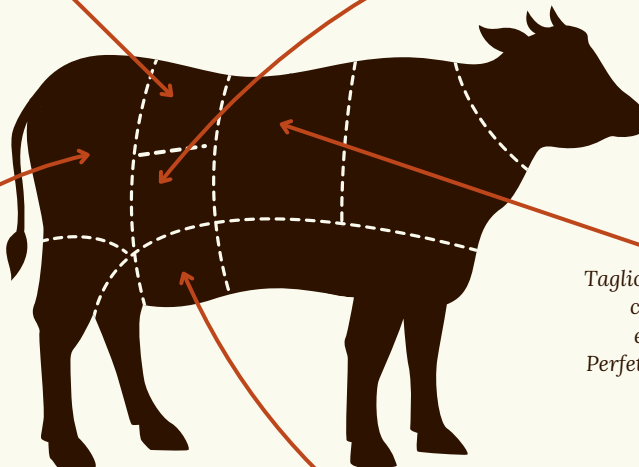
Taglio con osso e ricca marezzatura che assicura gusto intenso e succosità straordinaria. Perfetta per chi ama i sapori decisi.

Picanha

Selezione pregiata dalla parte alta della coscia, con un generoso strato di grasso che garantisce succosità e gusto intenso.

Fianchetto

Taglio ricavato dal ventre, caratterizzato da una fibra morbida e una marezzatura equilibrata. Unisce un sapore deciso a una consistenza succulenta.



Contorni

Spinaci al burro ^{7,9}	5€
Patate al forno ⁹	5€
Gorgonzola al cucchiaio ⁷	5€
Insalata fresca	5€

La bocö le mai stracö, finché la sà miö de acö

Degustazione di formaggi, con marmellata di nostra produzione ^{6,7}	15€
--	-----

Dessert

Tiramisù del Redo ^{1,3,7}	7€
Semifreddo al torroncino, con salsa al cioccolato e granella di pistacchi ^{1,3,5,7,8}	7€
Crema catalana ^{3,7}	7€
Gelato ⁷	5€
Sorbetto al limone	5€
Coperto	3,50€

Bevande

Acqua	2,50€
Bibite in lattina	3,50€
Birra media chiara	5€
Spritz	6€
Caffè	1,50€
Caffè corretto	2€
Caffè decaffeinato	1,50€
Caffè orzo	2€
Caffè orzo grande	2,50€
Caffè ginseng	2€
Caffè ginseng grande	2,50€
Amari	4€
Grappa	5€
Whisky	8€
Rum	8€
Rum Zacapa	10€

*La pansa piéna
fa cantà 'l cör*

ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

1	CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2	CROSTACEI e prodotti derivati
3	UOVA e prodotti derivati
4	PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5	ARACHIDI e prodotti derivati
6	SOIA e prodotti derivati
7	LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8	FRUTTA A GUSCIO, cioè: Mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.). Nocciole (<i>Corylus avellana</i>). Nocciole comuni (<i>Juglans regia</i>). Noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>). Noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i>). Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>). Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>). Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9	SEDANO e prodotti derivati
10	SENAPE e prodotti derivati
11	SEMI DI SESAMO e prodotti derivati
12	ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg + 10 mg/l espressi come SO ₂
13	LUPINI e prodotti derivati
14	MOLLUSCHI e prodotti derivati

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento o sul registro allergeni.

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

