

Pour commencer	Plats verts pour les végétariens	allergènes	euro
Assiette de charcuterie traditionnelle et petite dégustation d'amuse bouche de la Cascina		1,3,7,9,10	14,00
Jambon cru coupe devant vous avec gnocco fritto		1,5,7	12,00
Selection des fromages de chèvre et de vache à km.0 avec confiture des tomates vert		7,10	12,00
Tartare de controfilet de la Diodona a l'œuf blanc et mille-feuilles de pain complet et ses garnitures <i>excellent comme plat principal!</i>		1,3,7,10	18,00
Echine de porc marinée au Fontanera et rond de-gîte de bœuf a l'estragon avec pommes rainette et pecorino romano en pastella		1,5,7	15,00
Mousse de pomme de terre violettes et voiles de saumon marinée au thé vert		1,3,7	12,00
Le coin du cépes			
Magret de canard, reduction au raisins muscat et chapeau de cèpe à la genovese		1,7	16,00
Angle du bien-être, bio ou a km 0			
Citrouille marinée à la sarriette avec flan de fenouil à la réglisse et bleu de chèvre		1,3,7,9	12,00
Pour suivre			
Soupe de cannellini avec tentacule de poulpe poêle, paille de poirreaux au pistou de coriandre et cardamo		1,5,7,8,9	12,00
Gnocco de pommes de terre ouvert au ragù de canard, avec filet d'orange et friture de sauge		1,3,5,7,9	10,00
Spaghettoni de Gragnano a la scarole, olives taggiasche, miettes de pain à l'anchois et sauce au datterini(tomates) confit		1,3,7,9	10,00
Ravioli au jaune d'œuf, farci de céleri-rave et citronnelle, sauce de luganega(cipolatas)		1,3,7,9	10,00
Risotto selection Carnaroli di Pacifico Crespi avec citrouille cantonniere, chèvres aux herbes fines de Monte Morone et chips de patates douces		5,7,9	12,00
Le coin du cépes			
Risotto selection Pacifico Crespi au cépes , reduction au café et anis étoilé		7,9	14,00
Angle du bien-être, bio ou a km 0			
Falafel de pois chiches avec endive poêle au parfum de menthe sur un sauce à la bettrave (plat végétalien)		1,7,9	10,00

Plat principal	Plats verts pour les végétariens	allergènes	euro
Oreille d'éléphant avec ratatouille de tomates et roquette, ou sans		1,3,5,7	19,00
Filet de boeuf au cresson avec voiles de parmesan à la rose de Parme et chips de pomme de terre		7,9	20,00
Rond de gîte de veaux au Beaujolais, cuisson basse température, avec légumes et châtaignes glacés		1,7,9	18,00
Rognon de veau sautés au Brandy et purée de topinambour et girolles		1,7,9	18,00
Carré d'agneau en croûte de pomme de terre avec ses légumes		1,9,10	min x2 36,00

Le coin du cépes

Tartare de faux-filet de génisse poêle au chalumir avec cépes dans un panier croustillant et fondue	1,3,7,9	20,00
--	---------	-------

Cuit au grill

Griliades mixtes de viande della Diodona	7	18,00
Entrecôte de génisse servi sur plaques de sel de l'Himalaya avec légumes croquant, salmoriglio et sauce sauovreuse	1,3,7,9,10	x2 hg 6,00
Cotes d'agneau au scottadito	9,10	18,00
Coquelet fremier ouvert avec légumes et lard		suggéré x2 14,00
Fantasia de légumes grillé et caprotto (fromage) assaisonnée au poivre rose	7	10,00

Menu degustazione

Adultes: à 46 euro, hors boissons Enfants: à 25,00 euros

Le déjeuner du dimanche

Nous proposant uniquement notre menu degustation qui change toutes les semaines

Jeudi et vendredi pour le dejeuner Réduction de 20% sur la facture totale

Les desserts	6,00
Thés et tisanes	3,00
Café	2,00
Spiriteus e amers	4,00
Monocépages et reserves	5,00
Eau	3,00
Couvert et service	3,00

Liste des allergènes

- | | |
|--|--|
| 1) Céréales contenant du gluten: blé, seigle, avoine, épeautre | 2) Crustacés et produits à base de crustacés |
| 3) Œufs et produits à base d'œufs | 4) Poissons et produits à base de poissons |
| 5) Arachides et produits à base d'arachides | 6) Soja et produits à base de soja |
| 7) Lait et produit à base de lait | 8) Fruits à coque: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de Macadamia, et produits à base de ces fruits |
| 9) Céleri et produits à base de céleri | 10) Moutarde et produits à base de moutarde |
| 11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | 12) Mollusques et produits à base de mollusques |

Pâtes fraîches peuvent être soumis à la réduction de la température négative avec les techniques de cuisine les plus modernes.

Pour finir € 6,00	allergènes
Tartlette de chocolat aux cœur tendre avec coulis de mangue et fraises au Porto	1,3,7,8
Ratatouille de fruits frais avec semifreddo(parfait) au Grand Marnier	3,7,8
Bavaroise au coco en sauce gianduja et ananas caramélisé au miel	3,7,8
Tarte de carotes et amandes avec parfait au raisin fraise	1,3,7,8
Emincé de figes et raisins avec gratin a crème à la cannelle	1,3,7,8
Tarte du jour € 4,00	variable
Sorbet du jour € 4,00	variable
Degustation de desserts de la Cascina € 7,00	variable

Liste des allergènes

- 1) Céréales contenant du gluten: blé, seigle, avoine, épeautre
- 3) Œufs et produits à base d'œufs
- 5) Arachides et produits à base d'arachides
- 6) Soja et produits à base de soja
- 7) Lait et produit à base de lait
- 8) Fruits à coque: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de Macadamia, et produits à base de ces fruits
- 11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- 12) Anhydride sulfureux et sulfites
- 13) Lupin et produits à base de lupin