

<b>Entrée</b>	In grün vegetarische gerichte	allergenes	euro
Eine kombination der traditionelle Wurst und kleine proben der Cascina vorspeise		1,3,7,9,10	14,00
Roher schinken geschnitten auf sicht mit gebratenen gnocchi		1,5,7	12,00
Eines km 0 Auswahl der ziege und kuh käse mit grüner Tomatenmarmelade		7,10	12,00
Diodona lendenfilet Tartare mit eiweiß mit platten aus Volkornbrot und seinen garnieren <i>Auch hervorragend als Hauptgericht!</i>		1,3,7,10	18,00
Schweinefleisch Fontanera und Oberschale vom Rind mit Estragon mit Äpfeln un Pecorino-Käse im Teig		1,5,7	15,00
Lila Kartoffelbrei mit dünnen Schichten aus grünem mariniertem Salomon		1,3,7	12,00
<b>Die Steinpilze ecke</b>			
Entenburts mit Muskattraube und genovese steinpilze		1,7	16,00
<b>Das Wohlbefinden Ecke , bio oder \ und 0 km</b>			
Santoreggia Mariniertes Kürbis Fenchel kuchen mit liquirice und ziegenkäsezola		1,3,7,9	12,00
<b>Erster Gang</b>			
Cannellini suppe mit gebraten krake Tentakel, Lauchstroh Pasta mit pesto mit koriander und kardamom		1,5,7,8,9	12,00
Kartoffel-Gnocchi mit Entenragout Mit orangenfilets und gebratene Salbei		1,3,5,7,9	10,00
Große Gragnano Spaghetti mit endiviensalat, Cailletier, Semmelbrösel mit Sardellen und Datum Sauce		1,3,7,9	10,00
Eigelb Ravioli mit Sellerie fullung und zitronengras mit wurst-sauce		1,3,7,9	10,00
Risotto aus Carnaroli Auswahl durch Pacifico Crespi Mit Mantova Kürbis, mit ziegenkäsezola mit kräutern Monte morone Ein Süßkartoffel-Chips		5,7,9	12,00
<b>Der Steinpilze-ecke</b>			
Risotto Auswahl durch Pacifico Crespi Mit verringert caffè und sterne Anice		7,9	14,00
<b>Das Wohlergehen Ecke, Bio und / oder KM 0</b>			
Kichererbsen Falafel mit angebraten Endiviensalat mit minze parfüm auf rote-bete sauce (vegan teller)		1,7,9	10,00

<b>Die Hauptgericht</b>	In grün vegetarische gerichte	allergene	euro
Wiener Schnitzel mit tomato und rucola mirepoix, oder ohne		1,3,5,7	19,00
Rindersteak mit Kresse Mit Schleier der Reggiano mit Parma Rose und kartoffel-chips		7,9	20,00
In Brandy Kälbenieren gekocht Auf einem Topinambur rein und Pfifferlingen		1,7,9	18,00
Veal Carrè mit Kartoffelkruste und seine Gemüse (min. 2 People)		1,9,10	min x2 36,00

### Die Steinpilze-eck

Rumpsteak Feuer versengt Mit steinpilzen in einem knackigen Korb Mit Fonduta	1,3,7,9	20,00
---	---------	-------

### Vom Grill

Färsè Entrecote auf Himalaya-salz blatt Mit gemüse, salmoriglio und sauce gegrillt	1,3,7,9,10	min.x2 hg 6,00
Gemischte grillfleisch von Diodona	6,7	18,00
“Scottadito” Kalbschnitzel	9,10	18,00
Hof Hahn mit Geräuchertem Biersauce	empfohlen x2	14,00
Gegrilltes Gemüse mit Caprotto käse mit rosa pfeffer	7	10,00

### Degustations Menü

Erwachsene: 46 € , Getränke ausgeschlossen Kinder: 25,00 Euro

### Sunday Lunch

Jede Woche bieten wir einen anderen Degustationsmenü

### Donnerstag und freitag Mittag 20% Rabatt auf die Gesamtrechnung

Dessert	6,00
Thee und tisane	3,00
Kaffee	2,00
Schnaps und Amari	4,00
Grappas und Riserve	5,00
Wasser	3,00
Bedeckt und service	3,00

*Einige frische Pasta konnte ich durch den modernsten Kochtechniken eingefroren werden*

### Liste der allergene

- |  |   |
|--|---|
| 1) Getreide mit Gluten : Kornroggen Hafer und Dinkel | 2) Muscheln basierende Produkte   |
| 3) Eier und Eiprodukte                               | 4) Fisch und fische basierten Produkten   |
| 5) Erdnüsse und Erdnüsse basierten Produkt           | 6) Soya und soya basierde produkten   |
| 7) Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis              | 8)Nüsse: Mandeln, Haselnüsse , Walnuss, Acagiù Nüsse, Pekannüsse , brasilianische Nüsse. Pistazien Noci di Pecan, noci del Brasile , Pistac |
| 9) Sellerie und Sellerie basierende Produkte         | 10) Senf und Senfproduktenchi   |
| 11) Produkte von Sesam und Sesamsamen basierende     | 12) Schwefeldioxid und seine Produkte   |
| 13) Lupine und Lupinenbasis                          | 14) Muscheln und Muscheln basierende Produkte   |

## **Desserts € 6,00**

allergenes

Schokoladenkuchen mit einem weichen Herzen  
mit Mangosauce und Erdbeeren mit Port 1,3,7,8

Gewürfelte frische Früchte mit Grand Marnier -Parfait 3,7,8

Coconut Bavarois mit gianduja-sauce  
und honig karamellisierte Ananas 3,7,8

Mandeln un Möhren - tarte  
Trauben - Parfait mit Erdbeer 1,3,7,8

Weintrauben und Feigen  
mit Zimt Crème 1,3,7,8

**Kuchen des Tages € 4,00**

Wechselhaft

**Sorbet des Tages € 4,00**

Wechselhaft

**Dessert Zusammensetzun des Cascina € 7,00**

Wechselhaft

## **List der Allergenes**

- 1) Getreide mit Gluten : Kornroggen Hafer und Dinkel
- 3) Eier und Eiprodukte
- 5) Erdnüsse und Erdnüsse basierten Produkt
- 6) Soya und soya basierde produkten
- 7) Milch und Erzeugnisse auf Milchbasis
- 8) Nüsse, Pekannüsse , brasilianische Nüsse. Pistazien
- 11) Produkte von Sesam und Sesamsamen basierende
- 12) Schwefeldioxid und seine Produkte
- 13) Lupine und Lupinenbasis