



CASCINA MARCHESA

RESTAURANT & RESORT

MENU

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO CLASSICO (3-4-9) - € 12

TENTACOLO DI POLPO SCOTTATO CON PORRI SALTATI
E CREMA DI PATATE (7-14) - € 15

VELLUTATA DI TAPINAMBUR CON UOVO POCHÈ
E CROSTINI DI PANE (1-3-7) - € 11

GAMBERI ARGENTINI LARDELLATI CON ERBA CIPOLLINA
SU LETTO DI VERDURE (2) - € 14

BATTUTA DI FASSONA CON SEDANO, GRANA
E CREMA DI TUORLO (3-7-9) - € 12

MILLEFOGLIE DI ZUCCHINE E SCAMORZA AFFUMICATA (1-7) - € 9

PRIMI

RAVIOLI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO (1-3-7-9) - € 14

TAGLIOLINI AL SUGO DI PESCE (1-3-4) - € 14

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI CON POMODORO,
OLIVE E CAPPERI (1-7-3) - € 14

SPAGHETTI ALLA CARBONARA (1-3-7) - € 13

FUSILLI CON RADICCHIO, SALSICCIA, GORGONZOLA E NOCI (7) - € 14

RISOTTO CON CREMA DI CARDI E CROCCANTE
DI TOPINAMBUR (5-7) € 14

COPERTO € 2,00



CASCINA MARCHESA

RESTAURANT & RESORT

MENU

SECONDI

TAGLIATA CON SALE MALDON E PATATE AL FORNO - € 22

**TRANCIO DI SALMONE GLASSATO ALLA SOIA
CON VERDURE SPADELLATE (4-6-9) - € 19**

BRASATO AL BARBERA CON PURÈ (7-9) - € 16

FRITTO MISTO DI PESCE (1-2-4-5) - € 18

FILETTO DI MAIALINO IN CROSTA SU LETTO DI TACCOLE (1-7-9) - € 16

**PATATA RIPIENA DI CASTELMAGNO, POMODORI SECCHI E CIPOLLA
CARAMELLATA (7) - € 12**

DESSERT

PANNACOTTA (7) - € 5

TIRAMISU' (1-3-7) - € 6

BONET LANGAROLO (1-3-7-8) - € 5

TERRA DI CACAO CON CREMA INGLESE E SCAGLIE DI COCCO (1-3-7) - € 6

**SFOGLIA CROCCANTE CON PANNA, MERINGA
E SALSA AL CIOCCOLATO (1-7) - € 6**

COPERTO € 2,00

LISTA ALLERGENI

1.Cereali e derivati

vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

2.Crostacei

vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.

3.Uova

considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, ecc.

4.Pesce

l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.

5.Arachidi

le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc

6.Soia

le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7.Latte

e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il latticolo.

8.Frutta a guscio

ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.

9.Sedano

che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10.Senape

allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda.

11.Sesamo

spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine.

12.Anidride solforosa e solfiti

solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

13.Lupini

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.

14.Molluschi

presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.