



CASCINA MARCHESA

RESTAURANT & RESORT

# MENU

## ANTIPASTI

VITELLO TONNATO CLASSICO (3-4-7-9) - € 12

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

SFORMATO DI PEPERONI SU BAGNA CAUDA (3-4-7) - € 11

GAMBERO ARGENTINO LARDELLATO SU LETTO DI VERDURE (2) - € 14

BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO - € 12

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

## PRIMI

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

RAVIOLONI DI SALSICCA E PORRI AL BURRO CHIARIFICATO (1-3-7) - € 14

TAJARIN AI FUNGHI PORCINI (1-3-7) - € 15

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA (1) - € 13

FUSILLI CON RADICCHIO, SALSICCIA, GORGONZOLA E NOCI (1-7-8) - € 15

RISOTTO ALLA ZUCCA E FORMAGGIO BLU (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 PURE' (7-9) - € 16

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

CAPONET CON LA SUA SALSA (3) - € 13

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

## DESSERT

PANNACOTTA (7) - € 6

TIRAMISU' (1-3-7) - € 6

BONET LANGAROLO (1-3-7-8) - € 6

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

SFOGLIA CROCCANTE CON PANNA, MERINGA  
E SALSA AL CIOCCOLATO (1-3-7) - € 6

FONDUTA DI CIOCCOLATO CON FRUTTA FRESCA (7) - € 7

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 SO<sub>2</sub> (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.