



CASCINA MARCHESA
RESTAURANT & RESORT

HE ART

Gabriele Gorlato

ENTRÉE

CAVOL-FIORE (4-7) - € 13,00

Cavolfiore fermentato alle bacche di goji, servito con una salsa morbida al caviale

RIMINI RIMINI (2-14) - € 13,00

Guazzetto freddo d'anguria accompagnato da pescato del giorno scottato e finito con del gin

FABERGE' (3-7) - € 14

Uovo ricostruito con guscio di tuorlo montato, mousse al tartufo e Vermouth Carpano Antica Formula, su fondo croccante al Parmigiano

LINGUA, CHORIZO, MARASCHINO (7) - € 13

1° CAVITÀ

TI TERRÒ PER MANO (1-3-7) - € 14

Pasta ripiena con farcia elaborata da cocktail Martini 007 e finita con del beurre blanc all'oliva

LO STREGATTO (1-3-7) - € 15

Pasta ripiena con polpette e marmellata...why not?

L'EX COMPOSITORE DI MUSICA (1-3) - € 16

Falsi tartufi che nascondono delle tagliatelle d'autore ai porcini, tartufo e foie gras

CARNAROLI, BITTER ALL'AGLIO NERO, RICCIO & MANDORLA (4-7) - € 21



COPERTO € 2,00





CASCINA MARCHESA
RESTAURANT & RESORT

HE ART

Gabriele Gorlato

2° CAVITÀ

STARGATE (7) - € 17

Che gusto ha lo spazio? Lo chef ha creato un fondo che sa di stelle, a nappare e finire un filetto di Angus

LA FIERA DELLE ILLUSIONI * BE OBEDIENTE * (3-4-7) - € 16

Finta Wellington ripiena di un roll di pesce, melassa di anice e arancia... Come mangiare un cocodrillo

COME UN'AMETISTA (1-3-14) - € 16

Polpo e seppia si cristallizzano per essere più crunchy che mai

ANATRA E FIORDALISO (7) - € 16

DESSERT

MELA LUNARE 3.0 - € 6

I WANNA BE LOVED BY YOU (1-3-7) - € 6

CILIEGIA OGM (1-3-7) - € 7



COPERTO € 2,00





CASCINA MARCHESA
RESTAURANT & RESORT

HE ART

Gabriele Gorlato

TRADIZIONE

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE (3-5-7) - € 10

TARTARE DI SEPPIA CON MAIONESE DI MANGO (14) - € 10

CARPACCIO DI BARRAMUNDI, FRAGOLE, YOGURT AL GELSO E GRAPPA (4-7) - € 12

UOVO SONICO® (3-4-7) - € 14

Uovo cotto con la musica, servito su una goduta di grana e salsa leggera alle acciughe del Cantabrico

PRIMI

RISO GIALLO E GREMOLADE (7) - € 12

con OSSOBUCCO - € 15

CACIO & PEPE (1-7) - € 13

TAGLIATELLE FATTE IN CASA E RAGÙ (1) - € 13

PARMIGIANA DI MELANZANE (7) - € 12

SECONDI

OMAGGIO AL MIO MAESTRO (1-7) - € 18

Filetto di Fassona dalla doppia impanatura di grissini, panko e lavanda, servita su un letto di paglia infuocato

TAGLIATA DI SOTTOFILETTO - € 15

POLPO*, LA SUA EMULSIONE E MERINGA AL NERO DI SEPPIA (5-14) - € 16

MUGNAIA* (4-7) - € 15

INSALATA TIEPIDA DI MARE (2-4-14) - € 16

DOLCI

BONET (1-3-7) - € 6

PANNACOTTA VANIGLIA E CARMELLO (7) - € 5

TIRAMISU' (1-3-7) - € 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.