



CASCINA MARCHESA

RESTAURANT & RESORT

# MENU

## ANTIPASTI

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

BATTUTA DI FASSONA CON CIPOLLA CARAMELLATA  
E SENAPE ANTICA CON MIELE (10-12) - € 12

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

BACCALA' MANTECATO CON SALSA AGLI AGRUMI  
E CROSTINI ALLA NOSTRA MANIERA (1-4-7) \* - € 12

MILLEFOGLIE DI ZUCCHINE E SCAMORZA AFFUMICATA (1-7) \* - € 10 

TORTINO DI PATATE CON CREMA AI 3 FORMAGGI E UOVO POCHE' (3-7) - € 10 

## PRIMI

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

GNOCCHI ALLA BAVA CON PEPE NERO (1-3-7) \* - € 12 

SPAGHETTI ALLA CARBONARA (1-3-7) - € 14

FUSILLI CON SALSICCIA, RADICCHIO, GORGONZOLA E NOCI (1-7-8-9) - € 14

TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI (1-3-7) \* - € 15 

RISOTTO ALLA ZUCCA E FORMAGGIO BLU (7) - € 14 

COPERTO € 2,00

\*Congelato



CASCINA MARCHESA

RESTAURANT & RESORT

# MENU

## SECONDI

TAGLIATA CON SALE MALDON E PATATE AL FORNO - € 22

TATAKI DI TONNO AI SEMI DI PAPAVERO CON VERDURE SPADELLATE E  
MAIONESE AL MANGO (4-9) \* - € 22

COSTOLETTE D'AGNELLO IN Crosta DI PISTACCHIO  
CON CAROTE GLASSATE (6-8) \* - € 20

FRITTO MISTO DI PESCE (1-2-3-4-5-6-10-14) \* - € 20

GRISSINOPOLI CON RUCOLA E POMODORINI (1-3-5-6-10) - € 18

TOMINO ALLA PIASTRA CON VERDURE GRIGLIATE (7) - € 13 

## DESSERT

PANNACOTTA (7) - € 5

TIRAMISU' (1-3-7) - € 6

BONET LANGAROLO (1-3-7-8) - € 5

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE CALDO (1-3-7) - € 6

BAVARESE AL MANGO CON TOPPING AGLI AGRUMI (1-3-7) \* - € 6

COPERTO € 2,00

\*Congelato

## **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 lattiolio.

### **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.