

Menù Degustazione n°1845

Da Giovedì 8 a Domenica 11 Novembre

Scottona Marinata, Battuto di Barbabietola e Cornioli Fermentati

Verza, Grano Saraceno Scoppiato, Orto in Crocchetta

Riso Carnaroli Mantecato con Zucca e Taleggio

Bollito Contadino, Purea di Patate, Salse e Mostarda

Il Nostro Panettone ai Mirtilli Freschi, Cioccolato Bianco, Zabaione Caldo

Vini consigliati, prezzo in euro:

Cà Brusade, Fratelli Berlucci

Tellino, Caven, Teglio (SO)

Mandola, Fratelli Berlucci



3

15

4

16

3

15

34 euro

Incluso: acqua naturale, pane, caffè, coperto

Escluso: altre bevande

Bambini 4-12 anni, 15 euro (menù semplice ordinabile al momento)

La raccolta e la preparazione degli ingredienti, i piatti su:

www.instagram.com/cascinamartina/

Eventuali intolleranze ed allergie alimentari saranno gestite al meglio se comunicate per tempo

Piatti Vegetariani ordinabili al momento (in aggiunta o in sostituzione)

Tagliere di Formaggi; QuartoPiattoVeg

cascinamartina

azienda agricola, agriturismo con ristorante e piscina - via cascina martina, 1 - gornate olona (VA)

telefono +39 3466073709 - info@cascinamartina.it - navigatore: gornate olona - via montello poi via cascina martina

Piatti Fermi in Continuo Movimento

Spighe a Lunga Lievitazione

Il pane Bianco con Farina "0" e Farina "00". Il pane Nero con Farina "0", Farina Integrale e Farina di Segale. Il pane Bianco con Farine senza Glutine. Poco lievito < 2%, acqua, sale.
L'impasto lievita almeno 20 ore. La forma ricorda la spiga di frumento.

Orto

Composto da almeno 8 diversi ortaggi, erbe aromatiche, erbe spontanee, semi.
Ogni ortaggio viene preparato in modo differente, esaltando il colore e rispettando l'integrità dei nutrienti.
Il piatto cambia in continuazione, sulla base del raccolto e dell'ispirazione quotidiana.

Uovo 6063

L'uovo viene cotto nel suo guscio per 60' a 63°, il tuorlo rimane particolarmente morbido.
Un ortaggio di stagione caldo, cremoso e croccante.
Completato con Spuma/Fonduta/Gelato di Grana Padano.
Il piatto cambia in continuazione.

Risotto

La Base: Riso Carnaroli, olio EVO. Brodo Vegetale. Mantecato con Grana Padano e Burro d'Alpeggio.
La versione Vegana è mantecata con Latte di Soia e olio EVO. Il risotto cambia in continuazione.

QuartoPiattoVeg

Il piatto Vegetariano. Cambia in continuazione.

Dolce

Frutta fresca, composta, un po' di gelato, un po' di croccante.
Il dolce cambia in continuazione.

Bambini:

I bambini possono degustare il nostro menù.
In alternativa possiamo cucinare un piatto espresso di Pasta (condimenti: olio, burro, sugo di pomodoro), il Secondo e il Dolce del giorno.

cascinamartina

azienda agricola, agriturismo con ristorante e piscina - via cascina martina, 1 - gornate olona (VA)
telefono +39 3466073709 - info@cascinamartina.it - navigatore: gornate olona - via montello poi via cascina martina

La Nostra Filosofia

Siamo una Azienda Agricola Biologica e un Agriturismo con Ristorante e Piscina, complessivamente 15.000 mq. Abbiamo un Orto e un Frutteto, di 7.000 mq, con 25 varietà di Ortaggi, Topinambur, Fichi, un piccolo Vigneto e oltre 500 piante di Mirtillo.

Conduciamo un Apiario con 25 Alveari che ci danno 4 qualità di Miele differenti.

Alleviamo Galline di 8 razze diverse che, razzolando in un ampio spazio all'aperto, ci danno ottime Uova.

Circa l'80% delle materie prime provengono dalle nostre coltivazioni ed allevamenti biologici, le restanti sono fornite da altre Aziende Agricole Lombarde Biologiche, privilegiando le DOP - Denominazione di Origine Protetta.

Usiamo tecniche di Cottura a Bassa Temperatura che, pur garantendo la massima sicurezza alimentare, consentono di mantenere le principali proprietà nutritive, il gusto e la tenerezza dell'alimento.

I nostri menù sono basati su ortaggi stagionali ed erbe spontanee.

Raramente serviamo frittute, preferiamo il forno, ci dà la stessa croccantezza. Tutto ciò che serviamo è preparato nella nostra cucina, con ingredienti provenienti dalla nostra Azienda Agricola che, a differenza di quelli commerciali, sono privi di additivi o di conservanti chimici.

Limitiamo l'uso di Zucchero Bianco Raffinato, Farina Bianca, Sale e Latte Vaccino.

I principali formaggi, presenti nei nostri menù, sono a pasta dura affinché, con la lunga stagionatura, il contenuto di lattosio sia ridotto al minimo.

Siamo sensibili nei confronti degli intolleranti al Glutine, sempre più numerosi.

Siamo un Agriturismo, forse diverso dagli altri, forse innovativo, forse è quello che vogliamo.

Le Materie Prime

Basilico (3 varietà)

Bietola

Cavolfiore

Cavolo Broccolo

Cavolo Cinese

Cavolo Nero

Cavolo Rapa

Cavolo Verza

Cicoria Puntarelle

Erba Cipollina

Erbetta Verde

Fagiolini

Fichi

Finocchio

Fiori di Campo Edibili

Friggitelli

Galline

Melanzane (3 varietà)

Miele di Acacia DOP

Mirtilli

Noci

Peperoncino

Peperone

Pomodori (6 varietà)

Radicchio

Sedano Rapa

Uova

Uva

Zucche

Zucchine (3 varietà)

Farina Macinata con Molino a Pietra

Molino di Piernatale Bernasconi - Malnate (VA)

Grana Padano Biologico DOP

Bio Caseificio Tomasoni - Gottolengo (BS)

Riso Baldo

Azienda Agricola Mignone - S. Lomellina (PV)

Bitto della Valtellina DOP e Burro di Alpeggio

Azienda Agricola Canclini - Valdidentro (SO)

Olio EVO del Garda Bresciano DOP

Cooperativa Agricola San Felice del Benaco (BS)

cascinamartina

azienda agricola, agriturismo con ristorante e piscina - via cascina martina, 1 - gornate olona (VA)

telefono +39 3466073709 - info@cascinamartina.it - navigatore: gornate olona - via montello poi via cascina martina