

#20|11

Menù Degustazione

Sabato 14 e Domenica 15 Marzo

Solo a pranzo con tavoli distanziati

Uovo 6063, Sedano Rapa, Taragna Croccante

#comeacasa

(Polpette, Carote, Piselli)

Riso Carnaroli Mantecato alle Erbe Spontanee e Franciacorta

Manzo Cotto a Bassa Temperatura, Patate alla Cenere, Cipolle Arrostiti

Crema di Latte, Polvere di Limone, Mandorle Tostate

Vini consigliati



Cà Brusade, Fratelli Berlucci

4

15

Pinot Noir, Vanzini

3

12

Castelline 2014, Costaripa

6

20

prezzi in euro

34 euro

Bambini fino a 10 anni, 18 euro

Incluso: acqua naturale, pane, caffè, coperto; Escluso: altre bevande

In alternativa al Menù Degustazione, per i Bambini, è possibile ordinare:

Primo Piatto 6 euro, Secondo di Carne con Contorno di Stagione 10 euro, Dolce 5 euro

Tagliere di Salumi 10 euro

In fase di prenotazione è possibile richiedere Piatti Vegetariani e Vegani.

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

#@

Condividete la vostra esperienza su **Instagram**

Utilizzate il GeoTag: Aggiungi luogo -> **Cascina Martina Agriturismo con Ristorante**

o citate **@cascinamartina** per diventare anche voi protagonisti.

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)	Galline	Farina Macinata con Molino a Pietra
Bietola	Melanzane (3 varietà)	Molino di Piernatale Bernasconi - Malnate (VA)
Cavolfiore	Miele di Acacia DOP	Grana Padano Biologico DOP
Cavolo Broccolo	Mirtilli	Bio Caseificio Tomasoni - Gottolengo (BS)
Cavolo Cinese	Noci	Riso Baldo
Cavolo Nero	Peperoncino	Azienda Agricola Mignone - S. Lomellina (PV)
Cavolo Rapa	Peperone	Bitto della Valtellina DOP e Burro di Alpeggio
Cavolo Verza	Pomodori (6 varietà)	Azienda Agricola Canclini - Valdidentro (SO)
Cicoria Puntarelle	Radicchio	Olio EVO del Garda Bresciano DOP
Erba Cipollina	Sedano Rapa	Cooperativa Agricola San Felice del Benaco (BS)
Erbetta Verde	Uova	
Fagiolini	Uva	
Fichi	Zucche	
Finocchio	Zucchine (3 varietà)	
Fiori di Campo Edibili		
Friggitelli		

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