



La Cascina de Milan

DALLA TERRA ALLA TAVOLA

*Da tre generazioni, la nostra famiglia porta in tavola la passione per la campagna
e il rispetto per i suoi ritmi.*

*La nostra cucina nasce dalla tradizione contadina lombarda e dalle materie prime che ogni giorno
prendono vita nella nostra cascina: dal nostro allevamento al caseificio, dall'orto alla cucina.*

*Un menù che segue le stagioni, valorizza ciò che la terra offre e racconta, attraverso ogni piatto,
il gusto autentico della cascina.*

MENÙ DEGUSTAZIONE

minimo 2 persone

Tagliere della Cascina di Milano



Vitello tonnato della tradizione



🏆 Risotto al cremoso di capra 🏆



Guancialino di vitello e purè di patate



Gelato appena mantecato



Caffè & Amaro della Cascina

60 € *a persona*

Coperto incluso

Antipasti

il primo assaggio della cascina

dalla stalla e dal caseificio

BRUSCHETTA AL POMODORO E BURRATA

14 €

pane del nostro forno, pomodoro Cuore di Bue dell'orto, basilico fresco e olio EVO, burrata "Tentazione" del nostro caseificio

IL PIATTO PIÙ RICHIESTO DELLA CASCINA

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE

16 €

vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata classica, fiori di capperi e rucoletta

sfizi fritti da condividere

MONDEGHILI CLASSICO

12 €

maionese alla paprika dolce e sale Maldon affumicato

MONDEGHILI AGRUMATO

12 €

maionese leggera al limone, timo e zest di lime

MONDEGHILI DEL CASEÉ

12 €

fonduta fredda di Dolce Agricola e gocce di 'nduja

CROCCHETTE DI RISO ALLO ZAFFERANO

12 €

panatura croccante al panko e maionese vegana all'erba cipollina

FIORI DI ZUCCA FRITTI

14 €

ripieni di burrata fresca e ricotta del nostro caseificio ed erbe spontanee dell'orto



Crudi e Taglieri

le icone della cascina, servite come una volta

tartare di manzo

TARTARE DI MANZO CLASSICA condita con senape delicata, capperi, pepe nero e un filo di olio EVO	12 €
---	-------------

TARTARE DI MANZO DEL CASEIFICIO fonduta fredda di Dolce Agricola e gocce di 'nduja	14 €
--	-------------

TARTARE DI MANZO ALLA CARBONARA con crema di tuorlo d'uovo, pecorino romano, pepe e guanciale croccante	14 €
---	-------------

TRIS DI TARTARE una porzione per ciascuna delle tre ricette	18 €
---	-------------

i taglieri di casa

dal nostro caseificio tutti i giorni nascono i formaggi che portiamo in tavola

TAGLIERE DEL CASARO mozzarella fiordilatte nodino, cremino, ricottina di mucca, caciotta di capra, Cremoso di capra, Blu di capra 🏆 più volte premiato al World Cheese Award, Dolce Agricola, confetture fresche di frutta in abbinamento	singolo 15 € · doppio 25 €
--	-----------------------------------

TAGLIERE DEL SALUMIERE Coppa piacentina DOP, Soppressa veneta, Crudo di Parma 19 mesi, Speck dell'Alto Adige IGP, giardiniera di verdure estive fatte in casa	singolo 15 € · doppio 25 €
--	-----------------------------------

TAGLIERE DELLA CASCINA selezione combinata di salumi, formaggi del caseificio, giardiniera e confetture fresche di frutta	singolo 18 € · doppio 30 €
--	-----------------------------------

Primi

grano e riso dalla campagna

i risotti

dalla terra ingredienti semplici e autentici per portare in tavola il sapore delle nostre radici

RISOTTO ALLA MILANESE 16 €
con midollo, zafferano di prima qualità e burro di malga
disponibile anche con ossobuco di vitello in gremolata - 30 €

RISOTTO AL CREMOSO DI CAPRA 16 €
🏆 *più volte premiato al World Cheese Award*
con "paglia e fieno" di porri croccanti

RISOTTO ALLE ZUCCHINE 16 €
con crema di zucchini e polvere di limone

pasta fatta in casa

dalla sfoglia al ripieno, la nostra idea di pasta fresca

RAVIOLI FATTI IN CASA 17 €
ripieni di melanzana e provola affumicata, datterino giallo fresco e olio al basilico

CASARECCE DI PASTA FRESCA AL RAGÙ DELLA TRADIZIONE 15 €
ragù di manzo e maiale cotto lentamente, con verdure dell'orto

TROCCOLI FRESCHI AL POMODORO 15 €
datterini confit all'origano, polvere di capperi di Pantelleria, basilico cristallizzato

dalla terra nasce la materia, dalla cucina nasce il sapore

Secondi

con la cultura e tradizione contadina nascono le ricette di una volta
con sapori autentici e genuini

IL SAPORE VERO DELLA TRADIZIONE

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

34 €

con osso, impanata e cotta nel burro chiarificato, servita con rucola e pomodorini

COTOLETTA «PARMENSE» DI VITELLO

39 €

con Prosciutto crudo di Parma 19 mesi, pomodorini datterini e burrata fresca
del nostro caseificio

COTOLETTA «BOLOGNA A PRIMA VISTA» DI VITELLO

39 €

Con mortadella bolognese «la Favola», spuma della nostra stracciatella e
granella di pistacchi

ARROSTO DI VITELLO CBT

20 €

servito con caponatina estiva fredda dell'orto

PORCHETTA DI MAIALE

18 €

servita con polenta di mais Vitreo dei nostri campi macinata a pietra

COSTINE DI MAIALE

20 €

glassate alla nostra salsa BBQ, servite con patate al forno dorate

GUANCIALINO DI VITELLO

28 €

servito con purè di patate e jus leggero al rosmarino

Dalla Brace

nel rispetto di chi la terra la vive.
Benessere animale, allevamento responsabile e attenzione alla sostenibilità.

LA PIÙ RICHIESTA

GRIGLIATA DELLA CASCINA
Diavoletto di pollo, salsiccia e ribs

28 € a persona

i tagli alla brace — Angus Irlandese, frollatura minima 30 gg

Marezzatura importante, sapore deciso

T-BONE FIORENTINA

venduta a peso, disponibile da 0,8 a 2,2 kg

9,80 € | 100 g

PICANHA · 250 g

26 €

TAGLIATA DI CONTROFILETTO · 250 g

con rucola, raspadura e pomodorini o al rosmarino

28 €

i tagli alla brace — Scottona Piemontese, frollatura minima 25 gg

Texture morbida dal sapore delicato

T-BONE FIORENTINA

venduta a peso, disponibile da 0,8 a 2,2 kg

7,50 € | 100 g

TOMAHAWK

venduto a peso, disponibile da 0,8 a 2,2 kg

7,00 € | 100 g

RIB EYE

cuperoll · 350 g con burro montato al sale Maldon

42 €

FILETTO · 220 g

32 €

ENTRAÑA · 220 g

22 €

COSTATA · 400 g

30 €

Tutte le nostre carni alla griglia sono accompagnate da patate al forno

Contorni

patate e verdure

PURÈ DI PATATE	5,50 €
CAPONATINA FRESCA	6 €
PURÈ SOFFICE DI PATATE RATTE	6 €
PATATE AL FORNO	5,50 €
PATATE AL FORNO CON FONDUTA AL CREMOSO DI CAPRA 🏆 <i>più volte premiato al World Cheese Award</i>	6,50 €
POLENTA DI MAIS VITREO MACINATO A PIETRA	6 €
TRIS DI CONTORNI A SCELTA	15 €



Dolci

ogni racconto merita un buon finale



TIRAMISÙ DELLA CASA

con mascarpone del nostro caseificio

8 €

GELATO

di nostra produzione, mantecato al momento

6 €

SORBETTO DELLA CASA

6 €

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

7 €

LA PROPOSTA GIORNALIERA DELLO CHEF

Lasciati consigliare dal nostro staff

9 €

