

“La quasi totalità dei nostri alimenti proviene da coltivazioni biologiche, sinergiche e/o biodinamiche certificate o controllate.”

“La nostra MISSION: 100% ecosostenibile. Tradizionale e non convenzionale!”



## Menù Agriturismo con cucina Bio-Naturale (prezzi esposti in euro) 30/11/11

“Una cucina più sana, semplice...più vicina alla natura”

*Nostrano o Vegetariano?...ma sempre con cucina Naturale e prodotti Biologici!  
e...su avviso piatti per Vegani e senza glutine per Celiaci!*

### I TAGLIERI:

Tagliere di formaggi vaccini	(mini, medio, maxi): 3,00-5,00-8,00
Tagliere con formaggi non vaccini	(mini, medio, maxi): 4,00-7,00-11,00
Tagliere di affettati	(mini, medio, maxi): 4,00-8,00-12,00
Tagliere misto di affettati e formaggi e fantasia :	4,00-7,00-11,00

**Secondo richieste e disponibilità:** confetture o miele, salumi di maiale, asino, capra, pecora, manzo, cavallo, formaggi freschi o stagionati di vacca, capra, pecora.

### INSALATE, ERBE E VERDURE:

Dal pascolo al bosco (verdure di stagione ed erbe in umido/al vapore/alla griglia): 6,00

Contorno di verdure di stagione assortite: 5,00

(Porri, zucchine, zucche, verze e molte altre, cotte in umido o alla piastra o sott'olio)

Legumi dell'orto in umido o al sugo: 4,00

### CONTORNI:

Contorno di insalata del pascolo (erbe spontanee e lattuga): 3,50

Contorno di insalata di bosco (solo erbe spontanee): 5,00

Patate nostrane/ Topinambur al forno: 5,00      Medaglioni di mais: € 4,00

Polenta semplice (a porzione): 2,00      Polenta Taragna (a porzione): 3,00

Polenta Consada: formaggi, burro e panna (a porzione): 4,00

Piadina di farro, grano antico: 3,00      Carne fredda (grasselli, bollito): 3,00

### I FARINACEI SEMPLICI DELLA CASCINA:

Pà e Pica Sot (Pagnotte Cascina Gervasoni) 2,00 → 5,00      Pane e affettato: 5,00

SEMPLICI: Piade/Spianate/Pane alla piastra/Ciapatini/Testarolini: 0,50/1,00 Cad.

### PRIMI alla marmitta con LE NOSTRE ERBE EDULI:

(*piantaggine, ortica, lamio, convolvolo, fragoline, bugula, cipollina, edera terrestre, etc.*)

Fusilli montanari al centonchio ed ortica (pasta di grano integrale con mele): 8,00

Pizzoccheri della Cascina Gervasoni: 8,00

Pasta al “Pesto Cascina Gervasoni”: 8,00      Pasta con verdure ed erbe di stagione: 6,00

Pasta al sugo ed erbe: 7,00      Pasta alle erbe della Cascina: 7,00

Pasta al Ragù d'asino/manzo: 9,00      Pasta olio ed erbe: 5,00

“Gnocchi malfatti di Nonna Rita” (con patate, zucca, ortica, menta, etc...): 6,00

Dolci gnocchetti di patate cotte con ed in ortica: 6,00

Piatto freddo a base di Riso/Orzo/Avena/ Farro/Miglio, erbe e verdure di stagione: 7,00

Risotto/Orzotto/Farroto alle erbe (ortica, convolvolo...) e/o con formaggi filanti: 9,00

Zuppa medioevale con legumi, cereali, erbe e verdure...(anche SG): 6,00

*Il locale aderisce al*

“MOVIMENTO CONSUMO CONSAPEVOLE: Per vivere la vita in maniera integrale”

**Anche pasti a piatto unico con menù preventivato e vegetariano!      SG: Senza Glutine**

*Costi a consumo, prezzi espressi in euro, prezzi per una porzione.      Coperto € 2,00*

“La quasi totalità dei nostri alimenti proviene da coltivazioni biologiche, sinergiche e/o biodinamiche certificate o controllate.”

“La nostra MISSION: 100% ecosostenibile. Tradizionale e non convenzionale!”



**Secondo richieste e disponibilità:** pasta di grano integrale, semintegrale, farro, grani antichi, all'uovo, specialità all'Avena/Quinoa/Miglio/Mais/Castagna, e pasta senza glutine.

**SECONDI (la carne con cottura a scelta: al sangue, di media cottura, ben cotta)**

**Asino**

Costata: 9,00 Filetto: 15,00 Luganega: 6,00 Stufato: 10,00 Ossibuchi: 8,00

**Agnello / Capretto**

Al forno o alla brace: 7,00 In umido: 6,00

**Coniglio**

Del parroco: 10,00 Alla bergamasca: 8,00

**Gallina**

In brodo: 4,00/porzione Arrosto/Alla brace: 7,00/porzione

**Manzo**

Arrosto: 8,00 Costata: 10,00 Filetto: 14,00 Lista bollita e speziata: 8,00

Noce: 7,00 Roastbeef: 8,00 Scamone: 7,00 Sottofesa/Fesa: 6,00

**Maiale**

Cotechini: 4,00 Costine: 4,00 Porchetta (nodino o altro): 9,00

**Vegetariani**

Omelette alle erbe (con uova di nostre galline/struzzo/oca/quaglia): 5,00

Tegoline della Cascina (strati di verdure, fontina e polenta): 7,00

Panpizza della Cascina: (formaggi filanti, olio, spezie e/o pomodoro) 4,00 al pezzo

**BEVANDE DA PASTO (COLAZIONE, PRANZO, MERENDA, CENA):**

Acqua gasata (1L): € 3,00

Rinfrescante/Acqua e menta: € 1,00

Bicchieri di succo di frutta: € 3,00

Calice di sambuchino/idromele € 2,00

Bottiglia di bibita gasata: € 5,00

Bicchieri di bibita gasata: € 2,00

Tisana da pasto media/grande: € 4,00/6,00

Vino sfuso 250ml/500ml: € 4,00/6,00

Vino della casa al calice: € 3,00

Vino in bottiglia (vedi Carta dei vini)

In brocca Acqua della fonte Fornaci di Dossena e Acqua del ghiacciaio del Monte Bianco

**DIGESTIVI, AMARI, CONCLUSIVI:** (per il vostro benessere usiamo solo Caffè Decaffeinato)

**Nonna Rita:** Nocino CG/Grappa di noci CG 4,00

**Fabri:** Vino di noci CG (Marsalato o Vin Santo) 4,00

**Ines:** Arancello/Limoncello CG 4,00

**Prà Mangone:** Cremoncello CG 4,00

**Zio Bastiani:** Amari alle erbe CG 4,00

**Max:** tazza di caffè americano con sciroppo di tarassaco 2,00

**Elena:** Buono Bio-Deca espresso 1,50

**Delle fate:** Infuso alle erbe CG 2,00

**Giulio:** Correzioni (grappa o altro) 0,50

**Moka** per 3-6-12 persone (anche d'orzo) 3,00-6,00-12,00

*Il locale aderisce al*

*“MOVIMENTO CONSUMO CONSAPEVOLE: Per vivere la vita in maniera integrale”*

*Anche pasti a piatto unico con menù preventivato e vegetariano!*

*SG: Senza Glutine*

*Costi a consumo, prezzi espressi in euro, prezzi per una porzione.*

*Coperto € 2,00*

*“La quasi totalità dei nostri alimenti proviene da coltivazioni biologiche, sinergiche e/o biodinamiche certificate o controllate.”*

**“La nostra MISSION: 100% ecosostenibile.  
Tradizionale e non convenzionale!”**



## CARTA DELLE DOLCEZZE

### **LE TORTE**

Torte di nonna Lina Gervasoni secondo disponibilità: da 2,00 → 5,00

“Sbrisolona” di miglio e mais (senza latte, uova e SG): 5,00

Torta di mais all’olio (anche senza latte e SG): 4,00

Torta di farro e cioccolato: 3,00

Torta di Avena e susine: 4,00

Torta di pane e cacao: 4,00

### **DAL PASSATO DELLA TRADIZIONE CONTADINA:**

Frutta nostrana in tazza con miele (susine, lamponi, fragoline...): 4,00

Piccoli frutti caldi (more, ribes, sambuco, lamponi, rosa canina): 6,00

Crostata di frutta (susine, more, lamponi, sambuco, mele): 6,00

Semifreddo di polenta dolce al cacao: 4,00

Chisol (polenta calda e cioccolato): 4,00

Gelato e frutti di bosco caldi: 7,00

Mele/Pere cotte e sambuco: 5,00

Oveto sbattuto al cacao: 2,00

### **...ED I MODERNI:**

Bicchiere di gelato/sorbetto artigianale Cascina Gervasoni (con latte vaccino o di capra): 4,00

Crepe (con farine e richiesta, anche senza glutine) con miele/confettura/crema al cacao: 4,00

Ciapatini caldi o crostini di farro serviti con una scelta di confetture della casa: 4,00

Budino di soia al cioccolato/al caramello (senza lattosio e glutine): 4,00

Piadina di frumento alla crema di nocciole e cioccolato: 4,00

Tortini di grano saraceno alle mandorle (SG): 4,00

Semifreddo al cucchiaio con cacao e ricotta: 4,00

Pasticceria con gocce di cioccolato e cacao: 3,00

Soufflè al cioccolato (con uova e cacao): 4,00

Crostatine di riso al cioccolato (SG): 4,00

Tortini di farro al limone (SG): 4,00

Crostatelle di farro ai mirtilli: 4,00

Tiramisù ai frutti di bosco: 6,00

Pane di farro e miele: 4,00

*“Una cucina più sana, semplicemente più vicina alla natura”*

*Il locale aderisce al*

**“MOVIMENTO CONSUMO CONSAPEVOLE: Per vivere la vita in maniera integrale”**

**Anche pasti a piatto unico con menù preventivato e vegetariano!**

**SG: Senza Glutine**

*Costi a consumo, prezzi espressi in euro, prezzi per una porzione.*

*Coperto € 2,00*