

# Primavera 2017 - Menù Degustazione

Valido dal 1 aprile al 28 maggio

Le foto dei piatti sono su [www.facebook.com/cascinamartina](http://www.facebook.com/cascinamartina)

In fase di prenotazione è possibile scegliere i nostri menù speciali:

Senza Glutine - Vegetariano, Vegano (privo di lattosio)

Orto: Micro Ratatouille 10 ortaggi

Pane di Nostra Produzione con Lunga Lievitazione

Tagliere di Salumi Nostrani

Uovo 6063, Asparagi, Spuma di Grana Padano

Risotto, Franciacorta, Fiori Spontanei

Lombata di Scottona di Vitellone, Arrosto e alla Brace

Con Ortaggi del nostro Orto

Crostata con Frutti di Bosco

6 piatti, 34 euro

Incluso: acqua naturale, pane (anche senza glutine), caffè, distillati e coperto

Escluso: altre bevande

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

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

Alternative su prenotazione:

TagliereVeg 3 varietà

In sostituzione del Tagliere di Salumi; in aggiunta come aperitivo +4 euro

Tagliolini Freschi, Pomodori Confit, Basilico

In sostituzione del Risotto; in aggiunta come bis di primi +2 euro

QuartoPiattoVeg

In sostituzione del secondo

cascinamartina

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

telefono 0331820677 - [eventi@cascinamartina.it](mailto:eventi@cascinamartina.it) - navigatore: gornate olona - via montello poi via cascina martina

## Piatti fermi in continuo movimento

### 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.

### 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.

### 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.

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.

### Bambini:

I bambini possono degustare il nostro menù.

In alternativa possiamo cucinare un piatto espresso di Pasta (condimenti: olio, burro, sugo di pomodoro), una Cotoletta di Pollo alla Milanese con Patate al forno e servire il Dolce del giorno.

cascinamartina

azienda agricola biologica, agriturismo con ristorante e piscina - via cascina martina, 1 - gornate olona (VA)  
telefono 0331820677 - eventi@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 frittiture, 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 biologica, agriturismo con ristorante e piscina - via cascina martina, 1 - gornate olona (VA)  
telefono 0331820677 - eventi@cascinamartina.it - navigatore: gornate olona - via montello poi via cascina martina