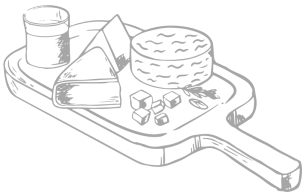
AGRITURISMO
LA CASCINA
tradizione contadina

BENVENUTI A CASA DA TUTTA LA FAMIGLIA PERSONENI!

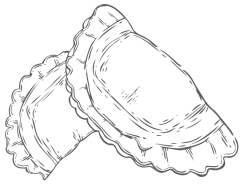
COME FUNZIONA?

In vero STILE BERGAMASCO proponiamo MENU FISSI che nascono dalla sinergia tra la passione per la campagna tramandata da Nonno Pino e la passione per la cucina di tutta la nostra famiglia



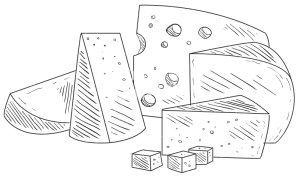
MATERIE PRIME A KM0

Qui troverete piatti dal gusto semplice con materie prime provenienti dalla nostra fattoria e preparati seguendo le antiche ricette contadine di Nonna Lucia



STILE 100% BERGAMASCO

Con pietanze servite in PIROFILE a centro tavola, ciascuno si può servire a PIACERE e per i più GOLOSI...è previsto un RIPASSO! Per questo motivo chiediamo che venga scelto il medesimo menù per lo stesso tavolo



E I BAMBINI?

Ai bambini, per lo stesso menù e fino ai 10 anni, viene applicato un prezzo ridotto dai 10 ai 25 euro in base all'età a prescindere da ciò che consumano. Abbiamo comunque sempre a disposizione prosciutto cotto e pasta in bianco o con la nostra salsa di pomodoro.

Vi ringraziamo per esserci venuti a trovare e vi auguriamo
BUONA DEGUSTAZIONE!

Menù
LA CASCINA

affettati nostrani de "La Cascina" accompagnati dalla nostra giardiniera di verdure
i nostri formaggi freschi e stagionati con confettura
sfiziosità dello chef

....

casoncelli alla bergamasca de "La Cascina"
risotto ai funghi porcini

....

il secondo del giorno con contorno *
(proposta differente ogni settimana in base a ciò che offre l'azienda agricola)

....

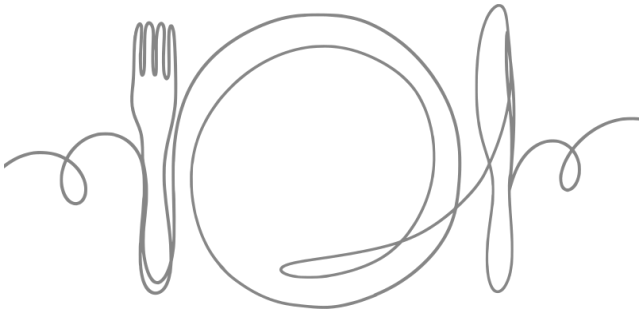
un dolce a scelta tra le proposte dello chef

....

caffè della moka
(un bicchierino del nostro ARANCELLO è offerto)

acqua, mezzo litro di vino sfuso bianco o rosso ogni 2 persone

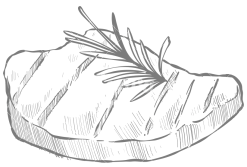
€ 35



Menù
BALOSS

Variante del MENU' DELLA CASCINA con l'aggiunta della nostra gustosa TAGLIATA di MANZO con patate al forno come ulteriore secondo

€ 40



Menù
TAGLIATA

affettati nostrani de "La Cascina" accompagnati dalla nostra giardiniera di verdure
i nostri formaggi freschi e stagionati con confettura
sfiziosità dello chef

....

Manzo alla griglia, tra cui tagliata da 350 g, hamburgher, salamelle ecc
(la composizione può cambiare in base alla stagionalità o su prenotazione)

patate al forno o polenta come contorno

....

un dolce a scelta tra le proposte dello chef

....

caffè della moka
(un bicchierino del nostro ARANCELLO è offerto)

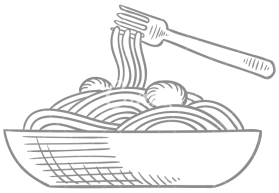
acqua

Una bottiglia di rosso ogni 4 persone

€ 40

I MENÙ DEL VENERDÌ E SABATO

Il nostro menù completo vi sembra troppo impegnativo? Avete la possibilità di combinare le portate del menù LA CASCINA scegliendo tra una delle seguenti proposte



Menù Fì

antipasti
1 primo a scelta
un dolce a scelta
caffè
acqua
1/4 di vino

€ 25

Menù NONE

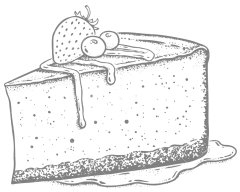
antipasti
2 primi del giorno
un dolce a scelta
caffè
acqua
1/4 di vino

€ 30

Menù BiGì

antipasti
il secondo del giorno
un dolce a scelta
caffè
acqua
1/4 di vino

€ 30



Per questi tre menù non è previsto il Ripasso e qualora richiesto, verrà applicato un extra

Vuoi restare aggiornato su eventi, menù tematici o PROMOZIONI?

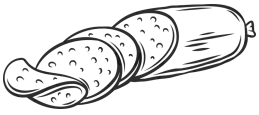
SEGUICI SUI NOSTRI CANALI SOCIAL

Agriturismo La Cascina

@lacascinagriturismo

Hai apprezzato la nostra CARNE?

Vuoi far assaggiare i nostri PRODOTTI a parenti e amici?



Dai un'occhiata al nostro punto vendita oppure chiedi info ai camerieri

CARTA VINI E BEVANDE

I ROSSI

	Menù Tagliata
BARBERA igt dell'oltrepo pavese "Cascina Belcredì"	€ 14
BONARDA doc FRIZZANTE dell'oltrepo pavese "Cà del Gé " ottimo per la stagione estiva	€ 14
CAMPO DEI GRACI pinot nero in purezza igt "Bosco Longhino"	€ 16
BUTTAFUOCO dell'oltrepo pavese " Bosco Longhino"	€ 17
SAN MARTINO RISERVA doc dell'oltrepo pavese "Cascina Belcredì"	€ 17
VALCALEPIO RISERVA doc dei colli bergamaschi "Locatelli Caffi"	€ 18
INFERNO di Valtellina docg "Balgera vini dal 1885"	€ 30
VALGELLA RISERVA di Valtellina docg "Balgera vini dal 1885"	€ 43
SFORZATO di Valtellina docg "Balgera vini dal 1885"	€ 52

I BIANCHI

PINOT GRIGIO igt dell'oltrepo pavese "Cascina Belcredì" vino fermo	€ 12
VALCALEPIO doc dei colli bergamaschi "Locatelli Caffi" vino fermo	€ 12
RIESLING igt dell' oltrepo pavese "Cascina Belcredì" vino mosso	€ 13

BOLLICINE

PINOT NERO EXTRA DRY "Cascina Belcredì"	€ 18
SOUVIGNON MILLESIME' extra dry "Cascina Belcredì "	€ 22
CASTO PAS DOSÈ pinot nero docg metodo CLASSICO "Bosco Longhino"	€ 25

SPUMANTI metodo charmat

MOSCATO doc	€ 15
BRUT pinot nero doc	€ 15

VINO SFUSO della casa Bianco/Rosso

Un quarto	€ 2
Mezzo litro	€ 3

AGRIBIRRE da orzo coltivato e trasformato in terra bergamasca da agribirrificio Sguaraunda

La Bergamasca - Bionda 50cl 5°	€ 6
La Bergamasca - Rossa 50cl 6°	€ 6

BIBITE in lattina / bottiglia

€ 2 / € 5

LIQUORI E AMARI
made in Bergamo

AMARO DELLE OROBIE
con erbe alpine delle alpi orobiche
gusto agrumato

PACI' PACIANA
l'amaro della val brembana

LIQUORE ALLA MELA VERDE

ARANCELLO
di nostra produzione

GRAPPA NOSTRANA

GRAPPA BARRICATA
da vitigno moscato

GRAPPA AL MIRTILLO

LIQUIRIZIA

SAMBUCA

€ 2

LISTA ALLERGENI

ANTIPASTI
latte, uova, frutta a guscio, glutine

PRIMI
CASONCELLI latte, uova, frutta a guscio, glutine, sedano
RISOTTO latte, sedano

DOLCI
latte, uova, glutine, frutta a guscio

Per la LISTA DETTAGLIATA chiedere ai camerieri

Vuoi festeggiare con noi il tuo COMPLEANNO o una ricorrenza?

Possiamo realizzare per te una TORTA su misura con scritta PERSONALIZZATA

Siamo aperti:
VENERDÌ 19:00 - 00:00
SABATO 12:00-16:00 / 19.30 - 00:00
DOMENICA 12:00 - 16:00

APERTI durante le FESTIVITÀ e i ponti

Possibilità di apertura infrasettimanale per gruppi di almeno 15-20 persone

L'agricoltura è l'arte di saper aspettare...

Sfoglia il menù online