

MENÙ DI GIUGNO

dal 1 al 30 Giugno



BENVENUTI A CASA DA TUTTA LA FAMIGLIA PERSONENI!

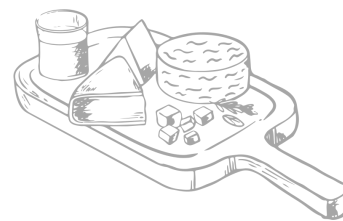
COME FUNZIONA?

Da quattro generazioni coltiviamo tradizione e semplicità portando in tavola quello che produzione con le nostre mani

In vero STILE BERGAMASCO proponiamo piatti tradizionali con MATERIE PRIME a KMO provenienti dalla nostra fattoria e preparati seguendo le antiche ricette contadine di Nonna Lucia. Potrai gustarle nella nostra sala accogliente, coccolato dal nostro staff, sorridente e pronto ad accoglierti con tutto il calore del vero bergamasco....perché si sa, sota la sender...Brasca

ALLERGIE O INTOLLERANZE?

Chiunque qui da noi si può sentire come a casa, abbiamo sempre a disposizione alternative fuori menù GLUTEN FREE o senza lattosio. Contattateci per ricevere un menù personalizzato sulla base delle vostre esigenze



COME COMUNICARE LE ASSENZE?

E' consigliato comunicare variazioni sul numero di ospiti solo tramite messaggio whatsapp. Nel caso di mancata comunicazione, verranno addebitati sul conto finale euro 20 per ogni persona assente

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

CERCHI QUALCOSA CHE METTA D'ACCORDO TUTTI?

Scegli uno dei nostri Menù degustazione



Potrai gustare diverse portate ad un prezzo vantaggioso

l'unica condizione è che TUTTO il tavolo scelga

lo STESSO menù

PAGINA SUCCESSIVA



CAFFETTERIA

Espresso	€1,50
Corretto grappa o sambuca	€2.00
Decaffeinato	€1,50
Caffè d'orzo	€2.00
Gingseng	€2,00



MENÙ DEGUSTAZIONE SEMPRE DISPONIBILI

I MENÙ NON SONO DIVISIBILI

MENÙ LA CASCINA

Tagliere di affettati e formaggi della Cascina,
accompagnati da confettura e giardiniera
sfiziosità a sorpresa dello chef

....

Gnocchetti su crema di patate, rucola e pancetta
croccante

Cunì: ravioloni di lepre su fondo bruno e olio
aromatico

....

Bocconcini di manzo alle verdure
con polenta bergamasca

....

un dolce a scelta tra le proposte dello chef

coperto, acqua, 1/4 di vino sfuso bianco o rosso a
persona

€ 37

**Sostituzione di un primo
con i nostri rinomati
casoncelli +€3**

MENÙ BALÒSS

Tagliere di affettati e formaggi della Cascina,
accompagnati da confettura e giardiniera
sfiziosità a sorpresa dello chef

....

Gnocchetti su crema di patate, rucola e pancetta
croccante

Cunì: ravioloni di lepre su fondo bruno e olio
aromatico

....

Grigliata di manzo e salamelle
con patate arrosto

....

un dolce a scelta tra le proposte dello chef

coperto, acqua, 1/4 di vino sfuso bianco o rosso a
persona

€ 42

MENÙ TAGLIATA

Tagliere di affettati e formaggi della Cascina, accompagnati da confettura e giardiniera di verdure
sfiziosità a sorpresa dello chef

....

Tagliata da 350 g accompagnata da miniburger e salamelle
con patate al forno e polenta come contorno

....

un dolce a scelta tra le proposte della casa



SENZA
I PRIMI

coperto, acqua

una BOTTIGLIA di PINOT NERO ogni 2 persone

€ 42

Menù alla *Carta*

DISPONIBILE VENERDÌ E SABATO

Non disponibile nei giorni di festività nazionale

ANTIPASTI

GRAN TAGLIERE DELLA CASCINA

Tagliere di affettati nostrani -- Il Salame bergamasco detto "La Manega", pancetta arrotolata, Bresaola di manzo -- formaggi a km0 accompagnati da confettura fatta in casa, giardiniera di verdure in salsa di pomodoro, caprino fresco di latte vaccino

ideale per 2 persone

€ 26

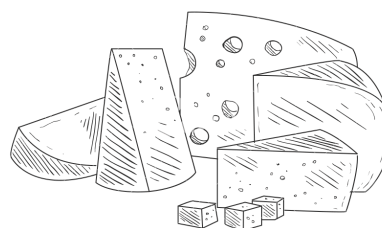
TAGLIERE AFFETTATI

Tagliere di affettati nostrani: Salame Bergamasco, pancetta e Bresaola di Manzo

€ 16

TAGLIERE DEL CASARO

Tagliere di formaggi del Casaro Rolando



€ 13

PRIMI PIATTI

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Lo storico della Cascina, cremoso ma sempre al dente

minimo 2 persone



€15

I PRIMI DEL MESE

€13 - €15

Primi stagionali con materie prime provenienti dalla nostra azienda agricola

GNOCCHETTI VEGANI



Fatti in casa SENZA GLUTINE e LATTOSIO, conditi con le proposte dello chef

€14

CASONCELLI DELLA CASCINA

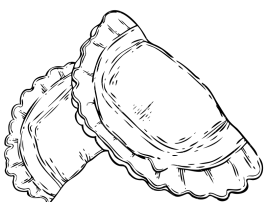
Fatti a mano, come una volta, seguendo la ricetta di Nonna Lucia, pasta all'uovo ripiena di carne di manzo e amaretti.

Serviti con burro, salvia e pancetta bergamasca come la tradizione comanda!

€15

4

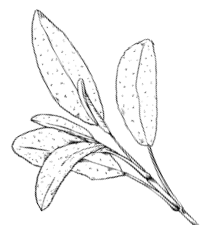
Una tradizione lunga
GENERAZIONI



Ripieno di MANZO, grana e
amaretti



Conditi con burro, salvia e
PANCETTA NOSTRANA
MACINATA



SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI MANZO KMO

300 g di tenerissima tagliata di manzo
accompagnata da patate al forno



€ 24

IL SECONDO DEL MESE

Il secondo del mese che trovi nel MENU' CASCINA con contorno

€ 17

GRIGLIATA MISTA

Grigliata mista : bistecca di manzo, salamella di
suino, mini burger di manzo.

Il tutto accompagnato da patate al forno



€ 29

SALAMELLA CON POLENTA

Salamella di suino con polenta di mais bergamasco

€ 10

CONTORNI

Polenta di Mais Bergamasco

€ 4

Polenta Taragna

€ 5

Patate al forno

€ 4

Coperto €2

E PER I PIU PICCOLI?

menù validi fino ai 10 anni di età

MENÙ COMPLETO

Se il bambino prende lo stesso MENÙ del tavolo (Menù CASCINA o BALÒSS)
viene applicato un PREZZO SCONTATO . Dolce e coperto inclusi

€ 25

MENÙ JUNIOR

Prosciutto cotto

PASTA in BIANCO o al POMODORO

COTOLETTA con patate al forno

coperto e acqua compresi

€ 20

MENÙ BABY

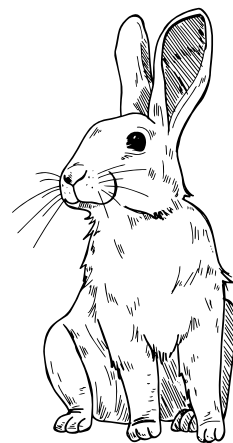
PROSCIUTTO COTTO

PASTA in BIANCO o al POMODORO

coperto e acqua compresi

€ 12

Aggiungi il DOLCE con soli € 5
Aggiungi una BIBITA con soli € 2



Menù alla *Carta* Baby

Prosciutto cotto Alta Qualità

€ 6

Pastasciutta in bianco o al pomodoro

€ 8

Cotoletta con patate al forno

€ 12

Coperto

€ 2

BOTTIGLIE IN PROMOZIONE

2026



Pavia

CASTO PAS DOSE' docg metodo classico "Bosco Longhino"

€ 27

~~€ 32~~

Pinot Nero in purezza vinificato con metodo Champenoise dalla piacevole effervescenza con perlage fine e persistente. Basso residuo zuccherino.



SOUVIGNON MILLESIME' Extra Dry "Cascina Belcredi"

€ 26

~~€ 30~~

ottenuto da vitigno di Sauvignon Blanc con la tradizionale rifermentazione in bottiglia, ripropone tutto il fascino delle maestose e fragranti bollicine.



353 CHARDONNAY dell'oltrepo pavese "Bosco Longhino"

€ 19

~~€ 22~~

Chardonnay in purezza, affinato in botte di rovere per 353 giorni. Colore giallo paglierino e aroma di frutta matura, mela e pera, con speziate note di vaniglia, mandorle e caramello.

LE BOLLICINE

della Franciacorta



Franciacorta SATEN docg "La Montina" € 35

Uve Chardonnay dal bel colore paglierino. Al naso presenta un bouquet complesso con sentori di frutta fresca. In bocca denota una piacevole sensazione tattile di setosità.



Franciacorta BRUT docg "Influssi di Luna" € 29

Colore giallo paglierino luminoso, dal perlage fine e persistente. Al naso un primo impatto di crosta di pane e di lieviti apre ad un profilo olfattivo composto ed elegante. Note di frutti esotici e di fiori di sambuco. 90% Chardonnay e 10% Pinot



Franciacorta AUDENS DOSAGGIO ZERO docg "Le Marchesine" € 31

Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco vinificati con metodo Champenoise dalla piacevole effervescenza con perlage fine e persistente. Basso residuo zuccherino.



Franciacorta CUVÉE DEI FRATI EXTRA BRUT docg "Cà Dei Frati" € 33

Perlage fine e continuo, colore giallo brillante con riflessi verdi è come ci appare al bicchiere. Al naso è fragrante, con note agrumate, floreali e sentori di pesca. La carbonica setosa e cremosa fa spazio all'acidità che stimola la salivazione.



Oltrepo' pavese

MOSCATO "Criso" doc "Bosco Longhino" € 19

classico spumante dolce per accompagnare un buon dessert.



PINOT NERO BRUT "Gaio" doc "Bosco Longhino" € 19

classico spumante secco per accompagnare dessert o aperitivi.

I BIANCHI FERMI

Brescia

LUGANA PREMIUM doc "Scolari" € 23

Lugana DOC in versione Premium dal profilo fresco ed elegante. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso piacevolmente floreale con note fruttate di mela verde.



Bergamo

TERRE DEL COLLEONI Doc LAPIS ARGENTEUM "Podere Castel Merlo" € 21

Pinot Grigio in purezza dal colore giallo paglierino, elegante, intenso e persistente con sentori di frutta gialla esotica, note di legno e vaniglia. Un bianco di grande struttura.



I ROSSI

Bergamo



VALCALEPIO Doc LAPIS RUBRA "Podere Castel Merlo" €21

Rosso con riflessi granato, intenso e complesso con sentori di amarena, pepe e note balsamiche. Caldo, morbido, giustamente tannico, persistente.

Valtellina



INFERNO Valtellina superiore docg "Balgera vini dal 1885" € 32

ottenuto da uve di Nebbiolo, colore rosso rubino intenso con sentori di viola appassita e confettura di prugne. Affinato in botte di rovere per 24 mesi.

Oltrepo' pavese



PINO NERO igt Campo dei Graci "Bosco Longhino" € 19

Pinot nero in purezza affinato in botte di rovere che conferisce sapore corposo con sentore di frutti di bosco, cuoio e note speziate. Colore rosso rubino con riflessi violacei

Franciacorta



RONCHEDONE "Cà dei Frati" € 32

Al naso si presenta molto ricco con note di frutti rossi, mirtilli macerati, sentori balsamici e di confettura. Al palato è potente e incisivo, pulito, sapido, con una bella acidità segno del terreno benacense.

LE RISERVE

Valtellina



SOLSTIZIO Sforzato di Valtellina docg "Balgera vini dal 1885" € 59

vino passito dal profumo intenso con sentori di viola appassita, prugna e amarena. Sapore pieno, molto strutturato e vellutato. Affinato in botte di rovere per almeno 48 mesi.



LE SIGNORIE Valtellina Superiore RISERVA docg "Nera" € 39

prodotto solamente in annate estremamente eccezionali dai migliori vitigni di uve Nebbiolo, viene lasciato riposare in botti di rovere per almeno 12 mesi. E' un vino elegante e di carattere deciso.

Bergamo



VALCALEPIO RISERVA doc dei colli bergamaschi "Locatelli Caffi" € 24

ottenuto da vitigni Merlot e Cabernet, affinato in botte di rovere per 18 mesi. Gusto pieno e intenso con sentori di confettura di marasche, vaniglia e note di cannella.



VALCALEPIO RISERVA doc. Lapis Aeternus "Podere Castel Merlo" € 29

Un viaggio di Cabernet Sauvignon e Merlot con lungo affinamento, prima in botti di rovere e poi in bottiglia, sentori di confettura di frutti rossi, pepe e rabarbaro.



LE AGRIBIRRE

made in Bergamo

AGRIBIRRE da orzo e frumento coltivati e trasformati in terra bergamasca



BLOND ALE - Bionda "agribirrificio Pagus"

Birra chiara ad alta fermentazione, dai sentori nobili di malto e dalle eleganti note floreali, prodotta con malti e luppoli delle campagne dell' alto Lago d'Isèo

Bottiglia piccola da 37,5 cl

€ 6,50

Bottiglia grande da 75 cl

€ 12



RED IPA - Rossa "agribirrificio Pagus"

Birra dal colore ramato intenso e dai sentori maltati e caramellati. Schiuma fine e compatta.

Bottiglia da 37,5 cl

€ 6,50



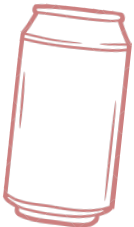
VINO SFUSO della casa Bianco/Rosso

Un quarto

€ 4

Mezzo litro

€ 5



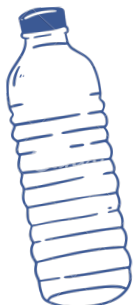
BIBITE

Lattina

€ 2

Bottiglia

€ 5



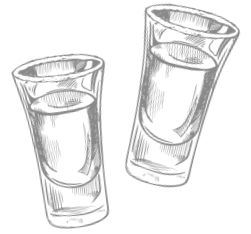
ACQUA un litro LISCIA o GASSATA

€ 2

FATTO 30? FACCIAMO 31!!

LIQUORI E AMARI LOCALI

100% made in Bergamo



AMARI

€ 3



AMARO DELLE OROBIE

il vero amaro con erbe e radici alpine delle Orobie

PACI' PACIANA l' amaro Brigante della VAL BREMBANA



GRAPPE

€ 3



GRAPPA NOSTRANA per i veri Bergamaschi e Bergafemmine

GRAPPA BARRICATA da vitigno moscato

ELISIR DE CORT grappa aromatizzata al fieno di mezza estate e miele millefiori

GRAPPA ALLA MELA nostrana in infusione con mela



LIQUORI

€ 3



LIQUORE ALLA MELA VERDE

ARANCELLO della Cascina!

LIQUIRIZIA

SAMBUCA

LISTA ALLERGENI

ANTIPASTI

latte, uova, frutta a guscio, glutine

PRIMI

latte, uova, frutta a guscio, glutine, sedano

DOLCI

latte, uova, glutine, frutta a guscio

Per la LISTA DETTAGLIATA chiedere ai camerieri

Siamo aperti:

VENERDÌ 19:00 - 23:00

SABATO 12:00-16:00 / 19.30 - 23:30

DOMENICA 12:00 - 16:00

APERTI durante le FESTIVITÀ e i ponti

Possibilità di aperture infrasettimanali per gruppi di almeno 15-20 persone

Vuoi festeggiare con noi il tuo **COMPLEANNO** o una ricorrenza?

Possiamo realizzare per te una **TORTA** su misura con scritta **PERSONALIZZATA**



Utilizziamo materie prime genuine e a kmzero provenienti dalla nostra fattoria o da altre aziende agricole nostre associate.

Talvolta può capitare di non trovare tutti gli ingredienti, soprattutto fuori stagione, per cui capita di utilizzare qualche prodotto surgelato, come i funghi per la preparazione del nostro risotto o i piccoli frutti utilizzati per la preparazione di certi dolci

Sfoggia il menù online



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