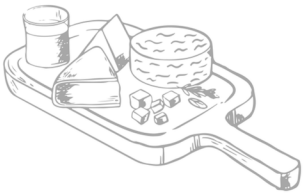
AGRITURISMO
LA CASCINA
tradizione contadina

BENVENUTI A CASA DA TUTTA LA FAMIGLIA PERSONENI!

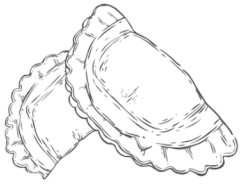
COME FUNZIONA?

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



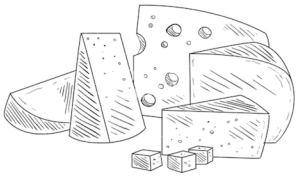
MATERIE PRIME A KM0

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

....

UN secondo a scelta per TUTTO il TAVOLO:*
Vitello tonnato
Roast beef di vitellone

....

un dolce a scelta tra le proposte dello chef

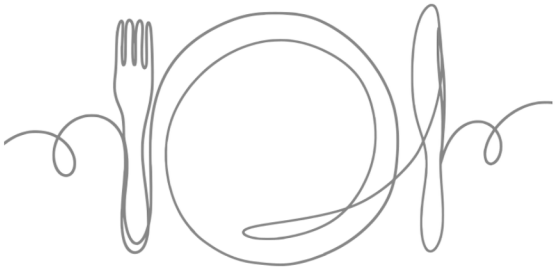
....

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

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

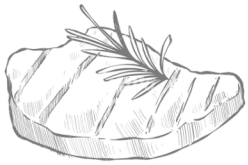
€ 35

* È possibile prendere entrambi i secondi
con l'aggiunta di € 3 a persona



Menù
BALOSS

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



€ 40

Menù
TAGLIATA

SENZA I PRIMI

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)

coperto, 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

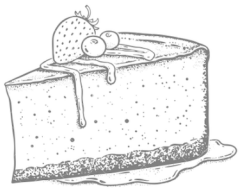
antipasti
i 2 primi del giorno
un dolce a scelta
caffè
acqua
1/4 di vino

€ 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?

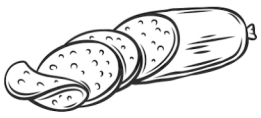
SEGUICI SUI NOSTRI CANALI SOCIAL

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

LE BOLLICINE
della Lombardia

Pavia

PINOT NERO EXTRA DRY "Cascina Belcredi" € 20

dal profumo fruttato di fiori bianchi e sapore fresco, rappresenta un' ottima bollicina "amabile" per un aperitivo in compagnia.

SOUVIGNON MILLESIME' Extra Dry Cascina Belcredì " € 25

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

CASTO PAS DOSÈ docg metodo classico "Bosco Longhino" € 30

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

Brescia

FRANCIACORTA SATEN docg "La Montina" €35

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

I BIANCHI FERMI

della Lombardia

Bergamo

VALCALEPIO doc dei colli bergamaschi "Locatelli Caffi" € 15

ottenuto da vitigni di Chardonnay e Pinot Grigio, colore paglierino con riflessi verdolini, netto sentore di mela golden e sumato ricordo di mela selvatica.

Pavia

353 CHARDONNAY dell'oltrepo pavese "Bosco Longhino" € 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.

RAMPICONE riesling renano dell' oltrepo pavese "Bosco Longhino" € 22

Riesling in purezza, affinato in botte di rovere. Caratterizzato da sentori ferrosi e minerali di pietra focaia, ha un sapore fresco con spiccata acidità e forte mineralità al palato.

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.

I ROSSI
della Lombardia

I seguenti 4 vini sono compresi nel menù Tagliata (una bottiglia a scelta ogni 4 persone).

Pavia

BARBERA doc dell'oltrepo pavese "Cascina Belcredì" € 16

piacevole al palato si dimostra giustamente acidulo, con una vena di morbidezza armoniosa e avvolgente con i tipici sentori di marasca e viola.

BONARDA doc FRIZZANTE dell'oltrepo pavese "Cà del Gé " € 16

colore rosso rubino carico con riflessi porpora dal profumo netto vinoso con cadenze fruttate di marasca e lampone. Al palato amabile e vivace, perfetto per la stagione estiva.

CAMPO DEI GRACI pinot nero igt "Bosco Longhino" € 18

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.

BUTTAFUOCO dell'oltrepo pavese " Bosco Longhino" € 18

all'olfatto si presenta robusto con caratteristica nota vinosa, sentori di prugna e ribes con sfumature speziate, sapore corposo che si intensifica durante l'affinamento di sei mesi in barrique.

LE ECCELLENZE

della Lombardia

Pavia

SAN MARTINO RISERVA doc dell'oltrepo pavese "Cascina Belcredì" € 22

ottenuto da uve Barbera, Croatina, Uva rara, Pinot Nero e affinato in botte per almeno 24 mesi. Colore rosso granato con leggera unghia mattonata, profumo intenso con note fruttate.

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.

Sondrio

INFERNO Valtellina superiore docg "Balgera vini dal 1885" € 30

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.

VALGELLA RISERVA "PIZAMEI" Valtellina superiore "Balgera vini dal 1885" € 45

ottenuto dalla vinificazione in purezza di un'unica e particolare vigna chiamata Pizamei, viene affinato in botte per 48 mesi.

SFORZATO DI VALTELLINA " SOLSTIZIO" docg "Balgera vini dal 1885" € 55

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.

GLI SPUMANTI

per un fine pasto perfetto

MOSCATO "Criso" doc "Bosco Longhino" €17

classico spumante dolce per accompagnare un buon dessert.

PINOT NERO BRUT "Gaio" doc "Bosco Longhino" €17

classico spumante secco per accompagnare dessert o aperitivi.

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 molti e luppoli delle campagne dell' alto Lago d'Iseo

Bottiglia piccola da 37,5 cl € 5.5

Bottiglia grande da 75 cl € 10

LA BERGAMASCA -Rossa "agribirrificio Sguaraunda "
Birra dal colore ramato intenso e dai sentori maltati e caramellati. Schiuma fine e compatta. Viene prodotta con malti coltivati nei dintorni di Pagazzano, nella bassa pianura bergamasca

Bottiglia da 50 cl € 6

VINO SFUSO della casa Bianco/Rosso

Un quarto	€ 3
Mezzo litro	€ 4

BIBITE

Lattina	€ 2
Bottiglia	€ 5

LIQUORI E AMARI

made in Bergamo

AMARO DELLE OROBIE il vero amaro con erbe e radici alpine delle alpi orobiche

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

CREMA ALLE CASTAGNE

LIQUIRIZIA

SAMBUCA

Tutti a

€ 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

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

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

Sfoglia il menù online

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