



# CASCINA FRUTTETO

RELAX - RESTAURANT - EVENTS

---



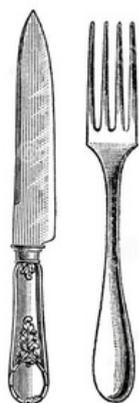
Una location insolita, fuori dal comune, caratterizzata da un' antica struttura arredata con gusto, eleganza e semplicità.

Immersa nel parco di Monza, circondata dai frutteti matematici e alberi secolari, "La Cascina" (per gli abituèe) è un luogo unico nel suo genere.

I PIATTI INDICATI CON QUESTO SIMBOLO SONO TIPICI DELLA TRADIZIONE TERRITORIALE

La realtà in cui è insita, permette di utilizzare dei prodotti a km zero, come gli ortaggi, le erbe aromatiche e il miele ... proprio dietro le vostre spalle. Inoltre, la continua ricerca di ingredienti legati al territorio e ai presidi slow-food, sono la chiave di lettura delle nostre proposte.

I PIATTI INDICATI CON QUESTO SIMBOLO CONTENGONO PRODOTTI SLOW-FOOD O A KM ZERO



La cucina che proponiamo non è altro che la fusione fra tradizione e innovazione, semplicità e ricercatezza. Sono i sapori genuini, poco elaborati e prodotti di alta qualità a determinare le linee guida di questo menù. Un insieme di sapori che stimolano le papille gustative, sempre alla ricerca di nuove emozioni.

I PIATTI INDICATI CON QUESTO SIMBOLO SONO RIVISITATI E CONSIGLIATI DALLO CHEF

*Buon Appetito!*

*Cascina Frutteto*

# Antipasti

Panzanella rivisitata di taralli croccanti e gamberi\* € 14,00  
con cipolle, pomodorini, cetrioli e sedano  
Tuscan appetizer revisited with crunch taralli, onions, tomatoes, cucumbers, prawns and celery  
A: 1 - 2 - 4 - 9



Tagliere di salumi e formaggi accompagnati da gnocco fritto, miele e  
marmellata artigianale € 25,00  
PER DUE PERSONE  
Selection of cheeses and salami with honey, jam and salt pastry puff  
FOR TWO PEOPLE  
A: 1 - 7 - 12



Tartare di Fassona con maionese alla senape, cipolla caramellata e cialda di  
pane guttiau al carbone € 16,00  
Tartare meat with mustard mayo, caramelized onion, charcoal guttiau bread  
A: 1 - 3 - 10



Caprese in Cascina € 13,00  
Burrata, gel di pomodoro, pesto di basilico e pomodorini  
Burrata cheese, tomato gel and basil pesto  
A: 7 - 8

# Primi

Paccheri con asparagi, guanciaie di Norcia e fonduta di grana

Pasta with asparagus, Norcia's pork cheek and cheese fondue

A: 1-7

€ 15,00



Tortelli\* al parmigiano con luganega e zest di limone

Tortelli with parmesan cheese, sausage sauce and lemon

A: 1-3-7

€ 15,00



Fusilloni con pomodorini tricolore scottati, pesto di basilico e stracciatella

Pasta with tricolor cherry tomatoes, basil pesto and stracciatella cheese

A: 1-3-7-8

€ 13,00

Spaghettoni con pesto di pistacchio, bisque e crudo di gambero\*

Spaghetti with pistachio pesto and raw prawns

A: 1-2-3-4-7

€ 16,00



Risotto Carnaroli 18 mesi mantecato al burro ghiacciato e limone di

Sorrento con battuta di tonno\* crudo

MINIMO 2 PERSONE

Risotto Carnaroli aged 18 months with Sorrento's lemon butter and raw tuna tartare

MINIMUM FOR TWO PEOPLE

A: 4-7-9

€ 18,00

# Secondi

Filetto di Cinta Senese cbt bardato con guanciale, spinacino novello,  
noci e balsamico

€ 23.00

Pork fillet with bacon, spinach, nuts and balsamic vinegar

A: 8



Sformato di zucchine con fonduta di taleggio DOP

€ 16,00

Zucchini flan with taleggio cheese fondue

A: 3 - 7



Tagliata di Scottona con lardo di Patanegra e millefoglie di patate al  
rosmarino

€ 24,00

Beef steak with Patanegra's bacon and potatoes



Trancio di ombrina\*, carpaccio di asparagi ed estratto di datterino

€ 23,00

Croaker fillet with asparagus carpaccio and tomatoes extract

A: 4

# Dolci

Semifreddo alla vaniglia e fragole, gel di agrumi e meringhe  
Vanilla and strawberry parfait with citrus fruit gel and meringues  
A: 3 - 7 - 8 € 8,00



Sbrisolona 2.0  
Crumble di mandorle e nocciole, crema al mascarpone, croccante al caramello e mandorle  
Sbrisolona cake with almonds and hazelnuts, crunch caramel and mascarpone mousse  
A: 1 - 3 - 7 - 8 € 8,00



Biscuit al cacao con namelaka al cioccolato bianco, lamponi e crumble al  
cacao  
Cocoa biscuit with white chocolate namelaka , raspberries and cocoa crumble  
A: 1 - 3 - 7 € 8,00

Budino al latte di riso e vaniglia, coulis di mango e mango disidratato  
Rice milk and vanilla pudding with mango sauce and dehydrated mango  
A: 6 € 8,00

Fragole fresche al naturale  
Natural fresh strawberries € 5,00

\*Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1

Coperto € 2,00 a persona

# Allergeni

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

SEGUICI

[www.cascinafrutteto.it](http://www.cascinafrutteto.it)

