



CASCINA FRUTTETO

*Menu* 

[www.cascinafrutteto.it](http://www.cascinafrutteto.it) - [info@cascinafrutteto.it](mailto:info@cascinafrutteto.it)  
V.le Cavriga, 3, Monza, 20900, MB

“

La nostra cucina è una sinfonia di tradizione e innovazione, un equilibrio perfetto tra semplicità e ricercatezza. I sapori autentici, poco elaborati e di altissima qualità guidano il percorso del nostro menù. Un'esplosione di gusti che coccolano le papille gustative, sempre alla ricerca di emozioni culinarie straordinarie.

Benvenuti in un viaggio unico nel suo genere!

”

# Antipasti

APPETIZER

*Tartare di manzo, tuorlo marinato, cialda di Grana Padano DOP e cipolla di Tropea caramellata* € 16,00

Beef tartare, marinated egg yolk, Grana Padano DOP wafer and caramelized Tropea onion

A: 3 - 7

\*\*Può contenere tracce di: //

*Capesante\* scottate su crema di melanzane affumicate e menta, gocce di datterino rosso in agrodolce e granella di pistacchio tostato* € 17,00

Seared scallops\* on a cream of smoked aubergines and mint, drops of sweet and sour red datterino tomatoes and toasted pistachio grains

A: 8 - 14

\*\*Può contenere tracce di: //

*Cheesecake salata con base di taralli Pugliesi, squacquerone, ricotta, basilico e peperoni arrostiti* € 15,00

Salt cheesecake with a base of Apulian taralli, squacquerone cheese, ricotta, basil and roasted peppers

A: 1 - 7

\*\*Può contenere tracce di: //

*Tagliere di salumi e formaggi* € 28,00  
**PER DUE PERSONE**

*Slinzega della Valtellina, culatta, finocchiona, caciotta alle vinacce, pecorino Sardo, formaggio cuor di fieno e mozzarella di bufala con gnocco fritto\*, miele, composta di cipolla rossa e aceto balsamico*

Selection of cheeses and salami with honey, red onion and balsamic vinegar jam and salt pastry puff  
**FOR TWO PEOPLE**

A: 1 - 3 - 7

\*\*Può contenere tracce di: 12

[www.cascinafrutteto.it](http://www.cascinafrutteto.it) - [info@cascinafrutteto.it](mailto:info@cascinafrutteto.it)

V.le Caviga, 3, Monza, 20900, MB

Nota: il costo del coperto è di €3,00 per persona



# Primi

FIRST COURSES

***Panciotti\* all'uovo farciti di melanzane e scamorza con ragù di coniglio al profumo di rosmarino e timo*** € 17,00

Egg ravioli\* stuffed with aubergines and scamorza cheese with rabbit ragù flavoured with rosemary and thyme

A: 1 - 3 - 7 - 9

\*\*Può contenere tracce di: 6 - 10

***Risotto Carnaroli con crema di asparagi, crudité di gambero\* rosso di Sicilia e zeste di limone*** € 18,00  
**MINIMO PER DUE PERSONE**

Carnaroli risotto with asparagus cream, raw Sicilian red prawns\* and lemon zest  
MINIMUM FOR TWO PEOPLE

A: 2 - 7 - 9

\*\*Può contenere tracce di: 4 - 14

***Gnocchetti\* di patate viola Vitelotte al cacio e pepe***

Purple potato gnocchi\* Vitelotte with cheese and pepper

€ 15,00

A: 1 - 7 - 9

\*\*Può contenere tracce di: 6 - 10

***Scialatielli\* con fiori di zucca, zucchine trifolate e crema di datterini gialli*** € 16,00

Scialatielli\* with courgette flowers, sautéed courgettes and yellow datterini cream

A: 1 - 9

\*\*Può contenere tracce di: 3 - 6 - 10



# Secondi

SECOND COURSES

***Rollè di faraona farcito con spinacino e pancetta, maggiorana e caponata di verdure estive*** € 25,00

Guinea fowl roll stuffed with spinach and bacon, marjoram and summer vegetable caponata

A: 9

\*\*Può contenere tracce di: //

***Trancio di ombrina con crema di carciofi, olive taggiasche, salicornia e olio alle erbe*** € 23,00

Sea bass fillet on artichoke cream, olives, salicornia and herb oil

A: 4

\*\*Può contenere tracce di: 9 - 10

***Parmigiana di melanzane, scamorza affumicata e Grana Padano DOP*** € 18,00

Eggplant Parmigiana, smoked scamorza, and Grana Padano DOP

A: 3 - 7

\*\*Può contenere tracce di: //

***Tagliata di manzo Piemontese con fagiolini piatti saltati in padella*** € 22,00

Sliced Piedmontese beef with pan-fried green beans

A:

\*\*Può contenere tracce di: //



# Dolci

DESSERTS

*Sablè con mousse al cocco e gelèe al mango*

€ 7,00

Sablé with coconut mousse and mango jelly

A: 1 - 7

\*\*Può contenere tracce di: 2-3-4-5-6-8-9-10-11-12-13-14

*Semifreddo al pistacchio con crumble di biscotto al cacao*

€ 7,00

Realizzato con derivati del latte senza lattosio (<0,0001 g /100 g)

Pistachio semifreddo with cocoa biscuit crumble

Made with lactose-free dairy (lactose <0.0001 g/100 g)

A: 1 - 3 - 7 - 8

\*\*Può contenere tracce di: 6 - 10

*Bonet Piemontese al cioccolato, amaretti e caramello*

€ 8,00

Piedmontese Bonet with chocolate, amaretti biscuits and caramel

A: 3 - 7 - 12

\*\*Può contenere tracce di: 1 - 8

*Millefoglie scomposta con crema pasticcera e fragole*

€ 9,00

Deconstructed millefeuille with cream and strawberries

A: 1 - 3 - 7

\*\*Può contenere tracce di: //



# Menu bimbi



*Mini penne rigate con ragù alla bolognese*

€ 10,00

Little pasta with Bolognese ragù

A: 1 - 9

\*\*Può contenere tracce di: 6 - 10

*Mini penne rigate con sugo al pomodoro*

€ 10,00

Little pasta with tomato sauce

A: 1 - 9

\*\*Può contenere tracce di: 6 - 10

*Mini penne rigate con pesto alla genovese*

€ 10,00

Little pasta with Genovese pesto.

A: 1 - 7 - 8 - 9

\*\*Può contenere tracce di: 6 - 10

*Mini penne rigate con olio EVO e Parmigiano*

€ 8,00

Little pasta with extra virgin olive oil and Parmesan cheese

A: 1 - 7

\*\*Può contenere tracce di: 6 - 10

*Cotoletta di pollo\* impanata con patatine fritte\**

€ 15,00

Breaded chicken cutlet\* with french fries\*

A: 1 - 3

\*\*Può contenere tracce di: 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12



[www.cascinafrutteto.it](http://www.cascinafrutteto.it) - [info@cascinafrutteto.it](mailto:info@cascinafrutteto.it)

V.le Caviglia, 3, Monza, 20900, MB

# Allergeni

- I. 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
- II. 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

(\*) 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, puntor.

(\*\*) I piatti contrassegnati con il doppio asterisco contengono ingredienti che vengono inizialmente prodotti in stabilimenti che utilizzano l'allergene indicato. Potrebbero verificarsi contaminazioni e conseguenti presenze di tracce all'interno del prodotto.