



La Cavallina

Azienda Agrituristica



— MENU —





Nella nostra cucina casereccia molti dei prodotti
che utilizziamo sono a Km zero, alcuni
Provenienti dalle coltivazioni ed allevamenti dalla
nostra azienda agricola, altri acquistati da
aziende agricole limitrofe.

Proponiamo anche diversi menu personalizzati
per compleanni, ricevimenti, cerimonie cene
aziendali ecc.



Allergeni

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



Cereali contenenti glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte e lattosio



Frutta a guscio



Sedano



Senape



Semi di sesamo



Anidride solforosa
e solfiti



Lupini



Molluschi

Menu degustazione



— Antipasti —

Tagliere di salumi e formaggi locali con tortino di verdure e miele nostrano



— Bis di primi —

Caserecci 'La Cavallina' (ragù di salsiccia e crema di basilico)



Crespelle farcite con selezione di formaggi lombardi



— Un secondo a scelta tra —

Coppa arrosto ai funghi* con polenta



Coppa arrosto glassata al rosmarino con polenta



PREZZO A PERSONA

30€

Escluso coperto, bevande e dolci

Il menù si intende minimo per 2 persone e non è soggetto a variazioni



Menu alla carta



Antipasti

Tagliere di salumi e formaggi locali con tortino di verdure e miele nostrano 🍴 🍷 🍷 🍷	15 €
Selezione di formaggi locali al miele nostrano 🍷 🍷	14 €
Bresaola e caprino 🍷 🍷	15 €

Primi piatti

Pizzoccheri valtellinesi 🍴 🍷	15 €
Caserecci 'La Cavallina' 🍴 🍷 🍷 🍷	14 €
(ragù di salsiccia e crema di basilico)	14 €
Crespelle farcite con selezione di formaggi lombardi 🍴 🍷 🍷	14 €
Risotto ai Funghi Porcini* e mirtilli* 🍴	15 €
(minimo per 2 persone)	14 €
Pamigiana di melanzane 🍴 🍷	13 €
Polenta uncia 🍴	13 €



Menu alla carta



Secondi piatti

Coppa arrosto ai funghi* con polenta	16 €
Maialino con patate e verdure al forno	18 €
Filetto o tagliata di manzo alla griglia al sale affumicato Maldon con patate e verdure al forno	24 €
Brasato di manzo con polenta 🍷	17 €
Contorno di patate / verdure / insalata	5 €

Dolci di nostra produzione

6,50 €

Tiramisù a modo nostro 🍷 🍷	
Cheesecake al cucchiaio 🍷 🍷	
(frutti di bosco/cioccolato/caramello al burro salato/caffè/miele e noci)	
Tortino di pere, cannella e uvetta e nocciole 🍷 🍷 🍷	
Millefoglie alla crema 🍷 🍷	
Bonnet di amaretti 🍷 🍷 🍷	
Torta del giorno 🍷 🍷	

Coppa gelato artigianale 🍷 🍷	5 €
------------------------------	-----



Bevande



Acqua microfiltrata 75 cl	2,5 €
Bibite in lattina 33 cl	3 €
Birra in bottiglia 33 cl	4 €
Birra in bottiglia 66 cl	6 €
Vino della casa fermo bianco Riesling / Rosso Croatina az.agricola Bosco Longhino dell'Oltrepò Pavese	
1 Litro	11 €
1/2 litro	6 €
1/4 litro	4 €
Caffè	1,5€
Caffè corretto	2 €
Tè / Tisane	4 €
Amari	5 €
Crodino	4 €
Spritz	6 €
Succo	3 €
COPERTO	2 €

In questo locale si serve acqua potabile microfiltrata.

Menu bimbi



Primo

Pasta al pomodoro
o
Pasta al ragù di salsiccia



Secondo

Cotoletta impanata con patate al forno
o
Arrostro Baby con patate al forno

PREZZO A PERSONA

16€

coperto e bibita inclusi



Piatti alla carta

Pasta baby pomodoro/ragù

7 €

Cotoletta con patate al forno

8 €

Arrostro baby con patate al forno

8 €

Carta dei vini



Vini Bianchi

Brut 'Col Mesian'	20 €
Brut Azienda Agricola Bosco Longhino	22 €
Pinot Nero IGT / 12,00% - <i>Fermo</i>	19 €
Riesling IGT / 11,50% - <i>Frizzante</i>	18 €



Carta dei vini



Vini Rossi

Oltrepò Pavese

Cantina "Azienda Agricola Belcredi"

Bonarda DOC Vivace / 13,50% <i>Frizzante</i>	19 €
Croatina / 13% - <i>Fermo</i>	21 €
Barbera DOC / 13,00% - <i>Fermo</i>	19 €
Dolcetto IGT / 13,00% - <i>Fermo</i>	22 €
Cabernet Sauvignon IGT / 13,00% - <i>Fermo</i>	21 €
Rosso del Gotturnio IGT / 13,00% - <i>Frizzante</i>	19 €





Menu senza glutine



Antipasti

Tagliere di salumi e formaggi locali al miele nostrano 🍯 🍷 🍷

Selezione di formaggi locali al miele nostrano 🍯 🍷

Bresaola e caprino 🍷 🍷

Primi

Risotto ai Funghi Porcini* e mirtilli* (minimo per 2 persone) 🍷

Polenta uncia 🍷

Parmigiana di melanzane 🍷 🍷

Secondi

Coppa arrosto ai funghi* con polenta

Maialino con patate e verdure al forno

Filetto o tagliata di manzo alla griglia al sale affumicato Maldon con patate e verdure al forno

Contorno di patate / verdure / insalata

Dolci

Gelato artigianale gusti vari 🍷



A causa della natura artigianale delle nostre voci di menu, delle variazioni negli ingredienti forniti dal venditore e del nostro utilizzo di aree di cottura e preparazione condivise, non possiamo assicurarvi che l'ambiente del nostro ristorante o qualsiasi voce di menu sarà completamente privo di glutine.