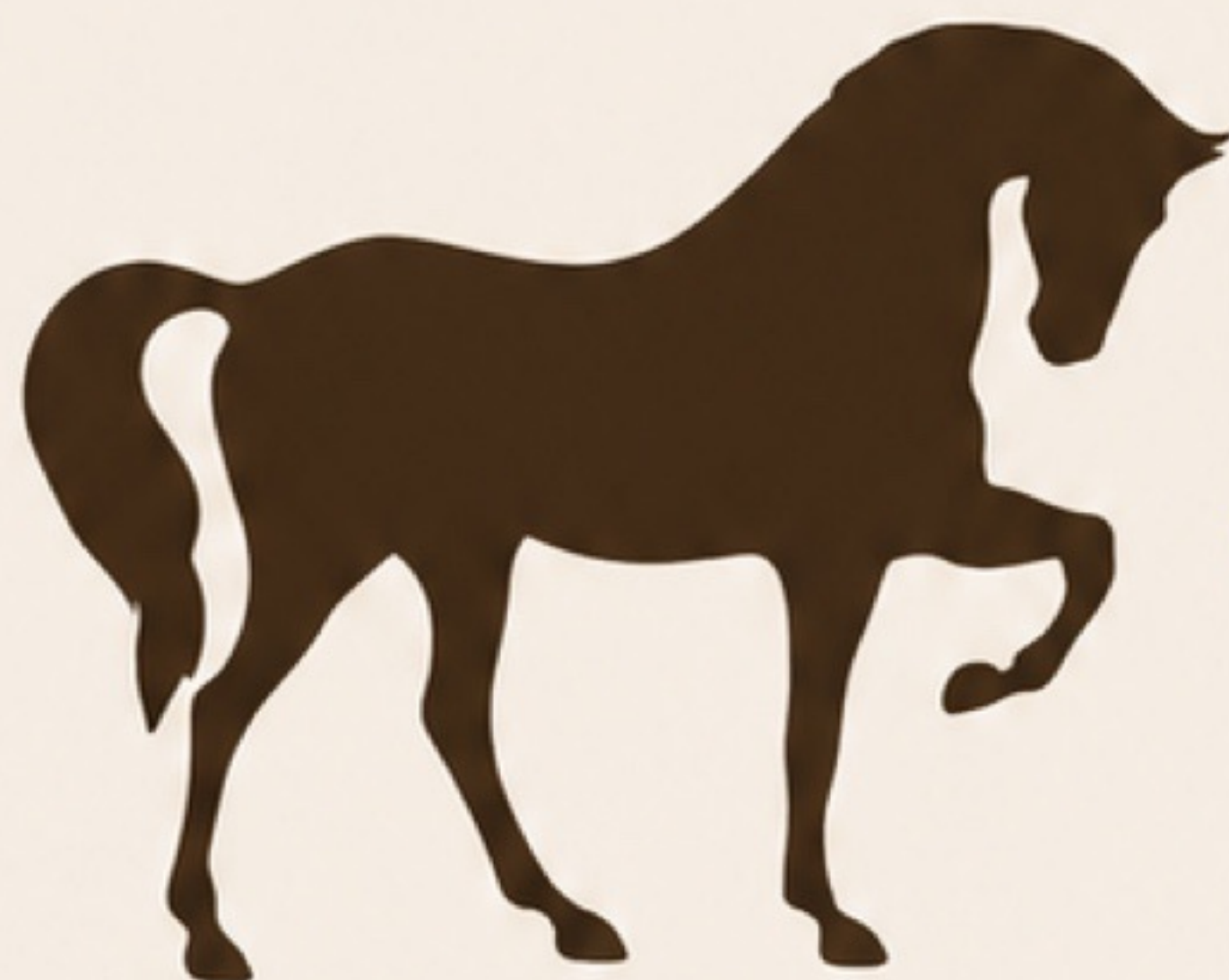
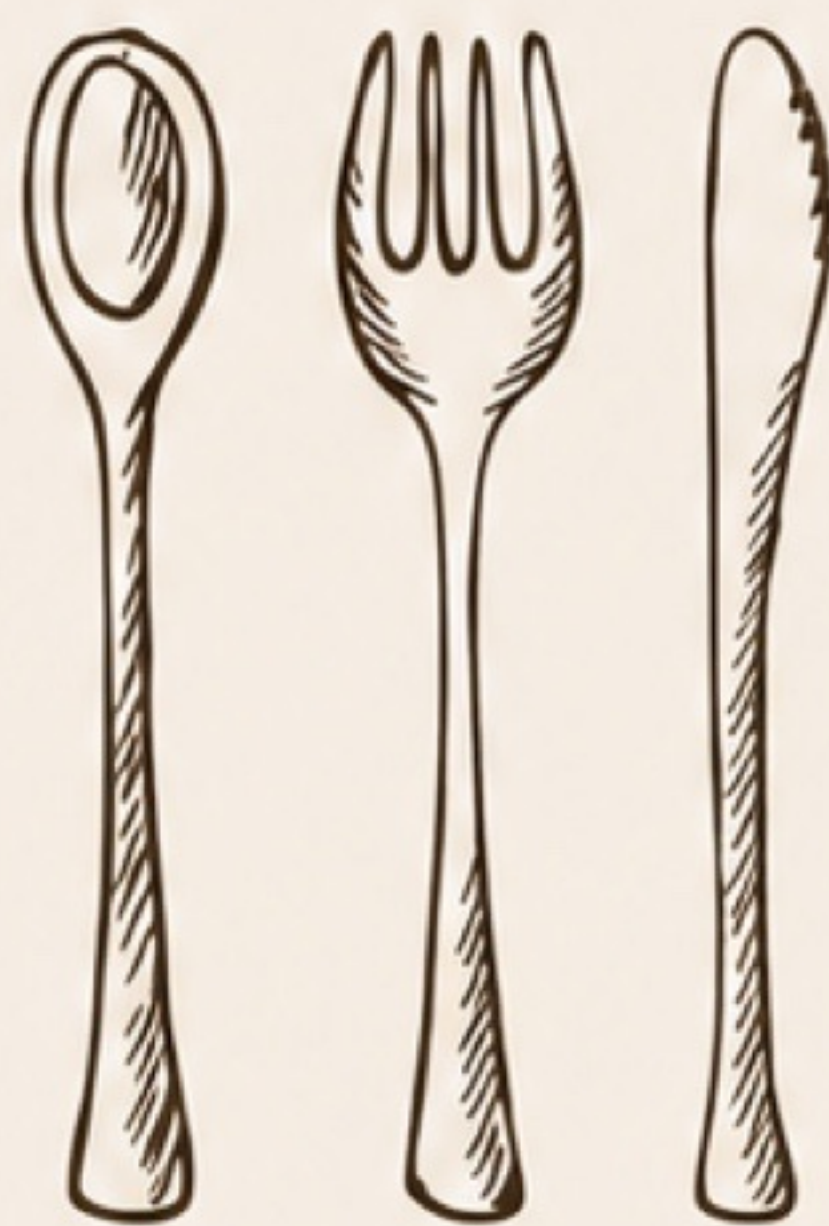




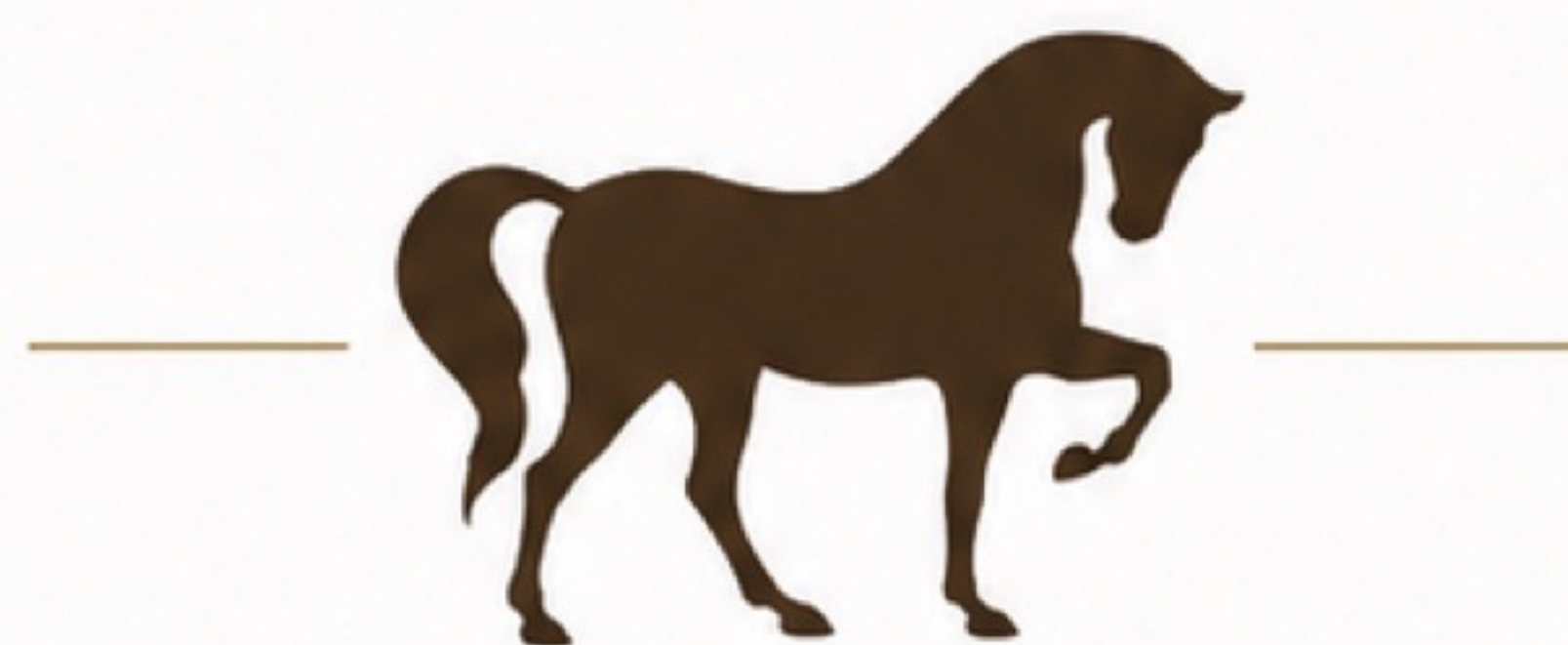
La Cavallina

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



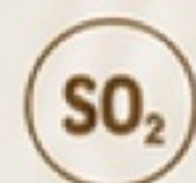
Sedano



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

— 32€ —

Escluso coperto bevande e dolce

Il menù è per un minimo di 2 persone e non è soggetto a variazioni



Presenza di glutine



Presenza di uova



Presenza di sedano



Presenza di lattosio



Menu alla carta



Antipasti

- Tagliere di salumi e formaggi locali con tortino
di verdure e miele nostrano     16 €
- Selezione di formaggi locali al miele nostrano   15 €
- Bresaola e caprino   15 €

Primi

- Pizzoccheri valtellinesi    16 €
- Caserecci La Cavallina     
(ragù di salsiccia e crema di basilico) 15 €
- Crespelle farcite con selezione di formaggi lombardi    16 €
- Risotto con funghi* e mirtilli  16 €
(minimo due persone) (a persona)
- Polenta uncia  13 €



Glutine



Latte
(lattosio)



Uova



Sedano



Frutta a guscio



Menu alla carta



Secondi piatti

Coppa Arrosto ai funghi* con polenta	17 €
Maialino al forno con patate e verdure	20 €
Filetto o tagliata di manzo alla griglia al sale affumicato Maldon con patate e verdure	25 €
Brasato con polenta	18 €
Contorno di patate / verdure / insalata	6 €

Dolci di nostra produzione

6,50 €

Tiramisù		
Cheesecake		
<i>(frutti di bosco/cioccolato/caramello al burro salato /miele e noci)</i>		
Torta di mele e pere		
Millefoglie alla crema		
Torta del giorno		

Coppa gelato artigianale gusti vari	5,00 €
-------------------------------------	--------



Presenza di glutine



Presenza di lattosio



Presenza
di uova



Presenza di sedano



Frutta a guscio



Menù bimbi



PRIMO

Pasta al pomodoro

Pasta al ragù di salsiccia



SECONDO

Cotoletta impanata con patate al forno

Arrosto 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 €
Arrosto baby con patate al forno	8 €

Menu senza glutine



Antipasti

- Tagliere di salumi e formaggi locali al miele nostrano     16 €
- Bresaola e caprino  15 €
- Selezione di formaggi locali al miele nostrano  15 €

Primi

- Risotto con funghi* e mirtilli  16 €
(minimo per 2 persone)
- Polenta uncia  13 €

Secondi

- Coppa Arrosto ai funghi* con polenta 17 €
- Maialino al forno con patate e verdure 20 €
- Filetto o tagliata di manzo alla griglia al sale affumicato 25 €
- Maldon con patate e verdure al forno
- Brasato con polenta 18 €
- Contorno di patate / verdure / insalata 6 €

Dolci

- Gelato artigianale gusti vari   5,00 €



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.



Presenza di lattosio



Presenza di uova



Presenza di sedano



Frutta a guscio

BEVANDE



Acqua microfiltrata 75 cl	3,00 €
Bibite in lattina 33 cl	3,00 €
Birra in bottiglia 33 cl	4,00 €
Birra in bottiglia 66 cl	6,00 €

❖ ——— VINO DELLA CASA ——— ❖

Az. Agricola Bosco Longhino – Oltrepò Pavese

Vino fermo bianco Riesling / Rosso Croatina 1 L	11,00 €
1/2 Litro	6,00 €
1/4 Litro	4,00 €

——— CAFFETTERIA E DIGESTIVI ———

Caffè	1,50 €
Caffè corretto	2,00 €
Tè / Tisane	4,00 €
Amari	5,00 €
Crodino	3,00 €
Spritz	6,00 €
Succo	3,00 €

COPERTO	2,00 €
----------------------	---------------

In questo locale si serve acqua potabile microfiltrata.



Carta dei vini



VINI BIANCHI

Brut Azienda Agricola Bosco Longhino	20 €
Pinot Nero IGT / 12,00% - Fermo	19 €
Riesling IGT / 11,50% - Frizzante	18 €



Carta dei vini



VINI ROSSI

OLTREPÒ PAVESE

Cantina "Azienda Agricola Belcredi"

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

