

# CASCINA NASCOSTA latteria

## MANGIARE SOSTENIBILE SI PUÒ



Legambiente ha sviluppato per La Latteria di Cascina Nascosta l'**Eco-Score**, uno strumento utile per valutare la sostenibilità ambientale di ogni portata del menù: esso aiuta gli ospiti a orientarsi nelle scelte dei piatti proposti, tenendo presente sia l'impatto ambientale degli ingredienti impiegati che l'esigenza di una alimentazione ricca di sapori e nutrienti.

**Eco-Score è una etichetta di sostenibilità** che classifica ogni ricetta dalla lettera A (per le preparazioni con ingredienti più sostenibili) alla lettera E (per quelli non consigliati a causa dell'impatto ambientale della loro produzione).

L'Eco-Score suggerisce un **comportamento di consumo sostenibile**: tiene conto non solo della natura degli ingredienti ma anche della loro origine e produzione, per suggerire quanto spesso consumarli.

Le indicazioni che fornisce Eco-Score non sono molto diverse da quelle dei nutrizionisti: ridurre i consumi di carne e latticini, aumentare gli ingredienti vegetali; preferire sempre cibi freschi, ortaggi e prodotti ittici di stagione e di produzione locale, evitare cibi eccessivamente manipolati industrialmente: **una dieta più sostenibile per il Pianeta è anche più sana per le persone.** 

Il **giudizio di sostenibilità** è rappresentato da una lettera, dalla A alla E, e da un colore, dal verde al rosso.

- Ingredienti sostenibili e nutrienti al tempo stesso, vegetali e in prevalenza biologici: nessun limite al consumo.
- Ingredienti vegetali stagionali di elevato valore nutrizionale, e, inoltre, pesce azzurro, uova e latte bio. Idoneo al consumo freguente.
- Presenza di ingredienti di origine animale (carni, pesce, salumi, uova, latticini), da produttori che garantiscono modalità adeguate di allevamento. Idoneo al consumo occasionale (1/3 volte a settimana).
- planta la consumo occasionale.
- Ingredienti prevalentemente animali e/o altamente processati e/o condizionati, non stagionali, IGP o di origine non precisata. Da evitare.

I piatti de La Latteria sono esclusivamente delle categorie A, B e C

## latteria

## **COLAZIONE**

CROISSANT ARTIGIANALI\* € 2

Con farina biologica

PANE A LIEVITAZIONE NATURALE CON BURRO E MARMELLATA € 4,50

2 6 9 13

**TORTE ARTIGIANALI € 4,50/5/6** 

TOAST CLASSICO CON PROSCIUTTO COTTO BIO E FORMAGGIO LATTERIA € 7

FOCACCIA GENOVESE € 3

SPREMUTA DI ARANCE ITALIANE BIOLOGICHE DI STAGIONE €5

CENTRIFUGHE DI FRUTTA O VERDURA BIO € 5

SUÇCHI DI FRUTTA NATURALI BIO € 4

YOGURT CON GRANOLA E FRUTTA FRESCA € 6

## **BEVANDE CALDE**

CAFFÈ/MACCHIATO/DECAFFEINATO € 1,20/1,30/1,30

CAFFÈ MACCHIATO CON LATTE VEGETALE €1,50

CAFFÈ AMERICANO/DECAFFEINATO AMERICANO € 1,50/1,80

**CAFFÈ FREDDO/CAFFÈ SHAKERATO €** 2.50/4.50

MAROCCHINO/MAROCCHINO DECAFFEINATO € 1,60/1,80

CAPPUCCINO/CAPPUCCINO CON LATTE VEGETALE € 1,70/2

**TÈ E TISANE** € 2,50/3,50

ORZO-GINSENG € 1.70



## latteria

### ANTIPASTI

#### FURMAGIAT €15

consigliato per 2 persone Percorso di degustazione di formaggi a filiera corta e da Presidio Slow Food accompagnati da lonzino di fico e miele





#### IL TRITTICO LOMBARDO € 16

consigliato per 2 persone

Salame, coppa e lonzardo del Sandro Passerini con bretzel e giardiniera artigianale



#### DUE CICORIE CON UNA FAVA € 12

Purè di fave di Campino con cicoria ripassata e cipolla croccante



#### GAZNEVADA € 13

Gazpacho invernale di cavoli stufati, robiola della val taleggio e mandorle tostate



#### PIOVONO POLPETTE €13

I nostri mondeghili\*\* da ricetta originale milanese, lesso di manzo, mortadella, patate lesse, uova e parmigiano



(a) 3 6 7 9 13 14

## **VERDURE**

COTTE Disponibilità in base alla stagione € 6



CRUDE Insalata verde, carote, finocchi e cavolo cappuccio € 5



## CASCINA NASCOSTA latteria



## PRIMI

#### IL RISOTTO DEL GIORNO PRIMA € 15

Risotto al salto alla milanese su fonduta di taleggio e chips di topinambur



#### ME NE FREGOLA € 16

Fregola da impasto di farina di semola e ortaggi freschi risottata, accompagnata da creme di verdure di stagione



#### **UNA BOTTA**rga **DI VITA** € 18

Tagliolini con farina di carrube, avotargo (rara bottarga di muggine del Mar Egeo) e zest di limone



#### I MITICI BATALABAR € 16

Ravioli\*\* piacentini con ripieno di ricotta e spinaci, con burro colato aromatizzato al cipollotto e parmigiano



3 9 14

#### **CORAZON ESPINADO € 17**

Fusilli di grano arso con carciofi stufati, mantecati con pecorino bagnolese stagionato e tre pepi



#### **LUCIO DHAL** € 16

Dahl di legumi misti accompagnato da riso aromatico delle campagne milanesi



### PIATTO DEL GIORNO

Chiedi al nostro personale di sala





## **SECONDI**

#### HANDMADE FALAFEL € 14

Falafel di lenticchie rosse, insalata di kale, hummus e latte di cocco fermantato



#### CHE MANZO! € 19

Ricetta tradizionale della Franciacorta. Cottura del cappello del prete in infusione con acqua e olio, accompagnato dalla sua salsa con contorno di patata mantecata



3 5 12 13

#### **AL MARE DA ZIO MINO € 19**

Zuppa di ceci e biete e pescato del Mar Mediterraneo



#### E STI KATSU € 17

Rivisitazione di un iconico piatto giapponese. Sandwitch con cotoletta di maiale impanata e kimchi di verza



(6) 3 4 5 6 7 9 11 13 14

## DOLCI

#### TIRAMISOUP € 6

Tiramisù cremoso aromatizzato al marsala con biscotto fragrante al latte



3 9 13 14

#### **SACHER-NOVITÀ** € 6

Sacher al cucchiaio con ganache di cioccolato fondente e composta di albicocche



#### ACQUA 1.50 COPERTO 2

In questo locale si utilizza acqua potabile trattata servita in bottiglia per uso estemporaneo

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

- \* ALIMENTO SOTTOPOSTO AD ABBATTIMENTO A TEMPERATURA NEGATIVA
- ★ ALIMENTO SURGELATO/CONGELATO ALL'ORIGINE
- PRODOTTO DELL'ECOSISTEMA NATURA Sì
- PRODOTTO DA PRESIDIO SLOW FOOD

# **ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI**

1	ARACHIDI E DERIVATI SNACK CONFEZIONATI, CREME E CONDIMENTI IN CUI VI SIA ANCHE IN PICCOLE DOSI		CROSTACEI Marini e d'acqua dolce: Gamberi, Scampi, Aragoste, Granchi e Simili	8
2	FRUTTA A GUSCIO MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN,ANACARDI E PISTACCHI		<b>GLUTINE</b> CEREALI, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT INCLUSI IBRIDI E DERIVATI	9
3	<b>LATTE E DERIVATI</b> OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE USATO IL LATTE: YOGURT, BISCOTTI, TORTE, GELATO E CREME VARIE		<b>LUPINI</b> PRESENTI IN CIBI VEGAN SOTTOFORMA DI: ARROSTI, SALAMINI,FARINE E SIMILARI	10
4	MOLLUSCHI Canestrello, Cannolicchio, Capasanta, Cozza, Ostrica, Patella, Vongola, Tellina Ecc		<b>SENAPE</b> SI PUÒ TROVARE NELLE SALSE E NEI CONDIMENTI, SPECIE NELLA MOSTARDA	11
5	PESCE Prodotti alimentari in cui è presente Il pesce, anche se in piccole percentuali		<b>SEDANO</b> SIA IN PEZZI CHE ALL'INTERNO DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI	12
6	SESAMO SEMI INTERI USATI PER IL PANE, FARINE ANCHE SE LO CONTENGONO IN MINIMA PERCENTUALE		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CIBI SOTT'ACETO, SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, MARMELLATE, FUNGHI SECCHI, CONSERVE ECC	13
7	SOIA  PRODOTTI DERIVATI COME: LATTE DI SOIA, TOFU, SPAGHETTI DI SOIA E SIMILI	(%)	UOVA E DERIVATI UOVA E PRODOTTI CHE LE CONTENGONO COME: MAIONESE,EMULSIONANTI,PASTA ALL'UOVO	14

# CASCINA NASCOSTA latteria

## LE PRINCIPALI AZIENDE DA CUI CI FORNIAMO

#### CARNE BOVINA: AZ. AGRICOLA BOSCHI.

L'allevamento si trova alle porte di Milano, all'interno del Parco Adda Nord; i capi sono razza Limousine appartenente al ceppo italiano, allevate al pascolo e alimentate con fieno e mais. Le ampie stalle sono a garanzia della salute e benessere dell'animale.

#### CARNE SUINA: AZIENDA AGRICOLA CIRENAICA.

All'interno del Parco del Ticino si trova la piccola Azienda di Sandro Passerini con indirizzo ceralicolo e sunicolo a ciclo chiuso. Nell'allevamento viene applicato il concetto delle cinque libertà dell'animale a favore del loro benessere, grazie ad una attenta gestione familiare con controllo dell'alimentazione interamente di filiera e allevamento su paglia.

#### PESCE: ITTICO SOSTENIBILE.

Una piccola pescheria di Mestre scoperta quasi per caso che vende solo pesce pescato locale o allevato nelle vallicolture estensive, con metodi tradizionali e meno impattanti, prediligendo i pesci grandi che si sono già riprodotti, sostenendo il consumo di specie tipiche della tradizione.

#### FORMAGGI: AZIENDA AGRICOLA ZIPO.

La Cascina Ca Granda a Zibido San Giacomo è un piccolo allevamento di vacche in lattazione di razza Frisona, alimentate con pascolo rotativo, cereali e formaggio. All'interno dell'azienda vi è un piccolo caseificio che produce in modo artiginale formaggi freschi e stagionati da latte crudo con caglio vegetale.

Sempre nel comune di Zibido San Giacomo si trova la Cascina Femegro, un vecchio castello quattrocentesco che dalla metà degli anni '70 grazie alla famiglia Brambilla è diventata una moderna Azienda Agricola con produzione di cerali, allevamento di vacche in lattazione e caseificio artigianale di formaggi freschi e a pasta molle.

#### ORTAGGI E FRUTTA: AZIENDA AGRICOLA CORBARI.

L'azienda agricola Corbari è una delle prime realtà biologiche nate in Lombardia. Antonio Corbari ha fondato l'azienda nel 1978, acquistando una proprietà i cui terreni erano stati coltivati per vent'anni a monocoltura di mais. Nel 1987 ha deciso di convertire l'attività all'agricoltura biologica. L'azienda sorge in un territorio fortemente urbanizzato, nella periferia nord est di Milano, circondata da paesi, autostrade e tangenziali. Proprio per questo, si è provveduto a piantumare arbusti e siepi, piantare alberi e fiori (scegliendo piante autoctone), creare stagni, prati incolti con erbe spontanee, ricostruire insomma quell'ambiente naturale che, in agricoltura biologica, serve come rifugio per insetti e animali utili per le coltivazioni.

#### PASTA FRESCA: AZIENDA AGRICOLA SA NA

Sabrina Nazzari è un'artigiana della pasta fatta a mano e la sua è una storia di grande passione. Sabrina ama lavorare i prodotti naturali in purezza senza l'utilizzo di uova o pesticidi. Dalle sue ricerche approfondite nell'ambito delle farine di grani antichi è nato anche il brevetto innovativo di una pasta di grano duro germogliato, dall'indice glicemico molto basso, che conserva tutte le proprietà salutari della pregiata materia prima e non ha bisogno di cottura:

Sa.Na. di nome e di fatto.

latteria

### **BREAKFAST**

ARTISAN CROISSANTS \*WITH ORGANIC FLOUR €2

NATURALLY LEAVENED BREAD WITH BUTTER AND JAM €4.50

**HOMEMADE CAKES** €4,50/5/6

ORGANIC HAM AND LATTERIA CHEESE TOAST €7

GENOVESE FOCACCIA € 3

ORGANIC FRUITS AND VEGETABLES JUICE € 4

JUICED ORGANIC FRUIT AND VEGETABLES € 5

**ORGANIC FRUIT JUICES € 5** 

YOGURT WITH GRANOLA AND ORGANIC FRUIT € 6

## **HOT BEVERAGES**

ESPRESSO/ESPRESSO MACCHIATO/DECAFFEINATED € 1,20/1,30/1,30

ESPRESSO MACCHIATO WITH VEGETAL MILK € 1,50

**AMERICAN COFFEE € 1,50** 

**COFFEE WITH ICE/SHAKEN ICED COFFEE € 2.50/4.50** 

MAROCCHINO/MAROCCHINO DECA € 1,60/1,80

CAPPUCCINO / CAPPUCCINO WITH VEGETAL MILK € 1,70/2

TEA AND HERBAL TEA €2.50/3.50

**BARLEY/GINSENG COFFEE** € 1.70

LATTE/LATTE MACCHIATO/MACCHIATO WITH VEGETAL MILK € 1,20/1,70/2



## latteria

## **STARTERS**

#### FURMAGIAT €15

Recommended for 2 people Tasting tour of short supply chain and Slow Food Presidium cheeses accompanied by fig loin and honey





#### IL TRITTICO LOMBARDO € 16

Recommended for 2 people

Sandro Passerini salami, coppa and lonzardo with pretzel and artisanal giardiniera



#### DUE CICORIE CON UNA FAVA € 12

Campino broad bean purée with sautéed chicory and crunchy onion



#### GAZNEVADA € 13

Winter gazpacho of stewed cabbage, robiola from Val Taleggio and toasted almonds



#### PIOVONO POLPETTE €13

Our mondeghili\*\* from an original Milanese recipe, boiled beef, mortadella, boiled potatoes, eggs and parmesan with a side of stewed cabbage



(6) 3 6 7 9 13 14

## **VERDURE**

**COOKED** Availability based on season € 6



RAW Green salad, carrots, fennel and cabbage € 5



## CASCINA NASCOSTA latteria



### **FIRST COURSE**

#### IL RISOTTO DEL GIORNO PRIMA € 15

Milanese sautéed risotto on taleggio cheese fondue and Jerusalem artichoke chips



#### ME NE FREGOLA € 16

Fregola made from a mixture of semolina flour and fresh vegetables and risotto, accompanied by seasonal vegetable creams



#### **UNA BOTTArga DI VITA € 18**

Tagliolini with carob flour, avotargo (rare mullet bottarga from the Aegean Sea) and lemon zest



#### I MITICI BATALABAR € 16

Ravioli\*\* filled with ricotta and spinach, with melted butter flavored with spring onion and parmesan



3 9 14

#### **CORAZON ESPINADO € 17**

Burnt wheat fusilli with stewed artichokes, creamed with seasoned pecorino cheese and three peppers



#### **LUCIO DHAL** € 16

Dahl di legumi misti accompagnato da riso aromatico delle campagne milanesi







## **SECOND COURSE**

#### HANDMADE FALAFEL € 14

Red lentil falafel, kale salad, hummus and fermented coconut milk



#### CHE MANZO! € 19

Traditional recipe from Franciacorta. Cooking the priest's hat in infusion with water and oil, accompanied by its sauce



3 5 12 13

#### **AL MARE DA ZIO MINO € 19**

Chickpea and chard soup and fish from the Mediterranean Sea



#### E STI KATSU € 17

Revisitation of an iconic Japanese dish. Sandwich with breaded pork cutlet and cabbage kimchi



(6) 3 4 5 6 7 9 11 13 14

## **SWEETS**

#### TIRAMISOUP € 6

Creamy tiramisu flavored with Marsala and fragrant milk biscuit



3 9 13 14

#### **SACHER-NOVITÀ** € 6

Spoon Sacher with dark chocolate ganache and apricot compote



#### WATER 1.50 COVER 2

In questo locale si utilizza acqua potabile trattata servita in bottiglia per uso estemporaneo

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

- \* ALIMENTO SOTTOPOSTO AD ABBATTIMENTO A TEMPERATURA NEGATIVA
- ★ ALIMENTO SURGELATO/CONGELATO ALL'ORIGINE
- PRODOTTO DELL'ECOSISTEMA NATURA Sì
- PRODOTTO DA PRESIDIO SLOW FOOD

# FOOD ALLERGEN LIST

1	PEANUTS AND DERIVATIVES  PACKAGED SNACKS, CREAMS AND TOPPINGS IN WHICH THERE IS ALSO IN SMALL DOSES		SHELLFISH  MARINE AND FRESHWATER: PRAWNS, PRAWNS, LOBSTERS, CRABS AND THE LIKE	8
2	<b>NUTS</b> ALMONDS, HAZELNUTS, COMMON WALNUTS, WALNUTS CASHEW, PECAN, CASHEW AND PISTACHIO NUTS		<b>GLUTEN</b> CEREALS, WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELLED, KAMUT INCLUDING HYBRIDS AND DERIVAT	<b>9</b>
3	MILK AND DERIVATIVES  ANY PRODUCT IN WHICH MILK IS USED: YOGURT, BISCUITS, CAKES, ICE CREAM AND VARIOUS CREAMS		<b>LUPINS</b> PRESENT IN VEGAN FOODS IN THE FORM OF: ROASTS, SALAMI, FLOURS AND THE LIKE	10
4	CLAMS  CANESTRELLO, RAZOR CLAMS, SCALLOPS, MUSSEL, OYSTER, LIMPET, CLAM, COCKLE ETC.		MUSTARD IT CAN BE FOUND IN SAUCES AND MOLES CONDIMENTS, ESPECIALLY IN MUSTARD	11
5	FISH FOOD PRODUCTS IN WHICH IT IS PRESENT FISH, EVEN IF IN SMALL PERCENTAGES		CELERY BOTH IN PIECES AND IN PREPARATIONS FOR SOUPS, SAUCES AND VEGETABLE CONCENTRATIONS	<b>12</b>
6	SESAME WHOLE SEEDS USED FOR BREAD, ALSO FLOURS IF THEY CONTAIN IT IN A MINIMUM PERCENTAGE		SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES FOODS PICKLED, IN OIL AND IN BRINE, JAMS, DRIED MUSHROOMS, PRESERVES ETC.	13
7	SOY  DERIVATIVE PRODUCTS SUCH AS: SOY MILK, TOFU, SOY NOODLES AND THE LIKE	(%)	EGGS AND DERIVATIVES EGGS AND PRODUCTS CONTAINING THEM SUCH AS: MAYONNAISE, EMULSIFIERS, EGG PASTA	14