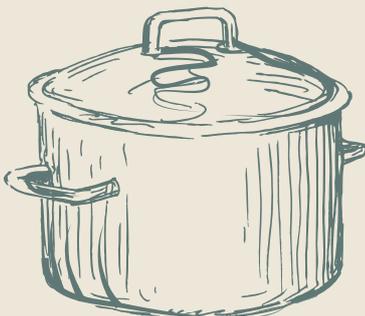
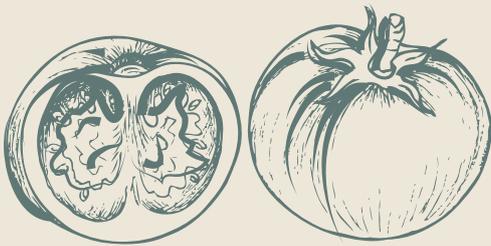
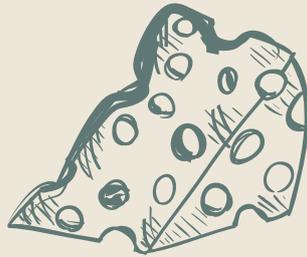
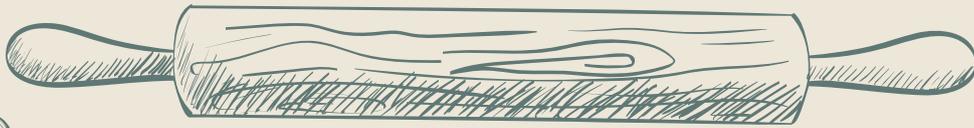


CASCINA NASCOSTA

latteria

MENÙ



CASCINA NASCOSTA

latteria

MANGIARE SOSTENIBILE SI PUÒ



L'ECO-SCORE

UNO STRUMENTO PER VALUTARE
LA SOSTENIBILITÀ

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 frequente.
-  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).
-  Ingredienti di origine sia vegetale che animale a denominazione d'origine (DOP). Tollerato il 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

CASCINA NASCOSTA

latteria

COLAZIONE

Croissant artigianali* con farina biologica € 2

3 9 13 14

Pane a lievitazione naturale con burro e marmellata € 4,50

2 6 9 13

Torte artigianali € 4,50/5/6

3 9 13 14

Toast classico con prosciutto cotto bio e formaggio latteria € 7

2 3 6 9

Focaccia genovese € 3

9

Spremuta di arance italiane biologiche di stagione € 5

Centrifughe di frutta o verdura bio € 6

Succhi di frutta naturali bio € 4

Yogurt con granola e frutta fresca € 6

2 3 6 7

BEVANDE CALDE

Caffè € 1,20 - macchiato € 1,30 - decaffeinato € 1,30

3

Caffè macchiato con latte vegetale € 1,50

7

Caffè americano € 1,50 - decaffeinato americano € 1,80

Caffè freddo € 2,50 - Caffè shakerato € 4,50

Marocchino € 1,60 - marocchino decaffeinato € 1,80

3

Cappuccino € 1,70 - Cappuccino con latte vegetale € 2

3 7

Tè e tisane € 2,50/3,50

Orzo-Ginseng € 1,70

Latte € 1,20 - Latte macchiato € 1,70 - macchiato con latte vegetale € 2

3 7

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 Az. Agricola Cirenaica con bretzel e giardiniera artigianale



DUE CICORIE CON UNA FAVA € 12

Purè di fave di Campino con cicoria ripassata e cipolla croccante



HIPSTER PIZZA € 15

Barba di frate stufata con pinoli, olive e pomodori secchi
in una fragrante focaccia a lievitazione naturale e stracciatella di burrata con o senza acciuga



PIOVONO POLPETTE € 13

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



VERDURE

COTTE € 6

Disponibilità in base alla stagione



CRUDE € 5

Insalata verde, carote, finocchi e cavolo cappuccio



PRIMI

IL RISOTTO DEL GIORNO PRIMA € 15

Risotto al salto alla milanese, spuma 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



LUCIO DHAL € 16

Dahl di legumi misti accompagnato da riso aromatico delle campagne milanesi



UN CALABRESE A MILANO € 17

Fusilli di grano arso con sugo di pomodoro fresco e nduja di Spilinga, cipolla caramellata e ricotta mustia



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 fermentato



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



AL MARE DA ZIO MINO € 19

Zuppa di ceci, biette e pescato del Mar Mediterraneo



E STI KATSU € 18

Rivisitazione di un iconico piatto giapponese.

Sandwich con cotoletta di maiale impanata e kimchi di verza



CESARE E CLEOPATRA € 18

Cesar salad con faraona da allevamento estensivo, condita con salsa segreta al profumo di agrumi



DOLCI

TIRAMISUP € 6

Tiramisù cremoso aromatizzato al marsala con biscotto fragrante al latte



SACHER-NOVITÀ € 6



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

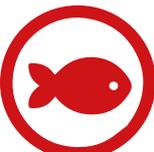
* * ALIMENTO SOTTOPOSTO AD ABBATTIMENTO A TEMPERATURA NEGATIVA

* 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 |  |  | GROSTACEI
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 |  |  | GLUTINE
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut inclusi ibridi e derivati | 9 |
| 3 | LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie |  |  | LUPINI
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari | 10 |
| 4 | MOLLUSCHI
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc |  |  | SENAPE
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 |  |  | SEDANO
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 artigianale 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 cereali, 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.

CASCINA NASCOSTA

latteria

BREAKFAST

Artisan croissants* with organic flour € 2

3 9 13 14

Naturally leavened bread with butter and jam € 4.50

2 6 9 13

Artisanal cakes € 4.50/5/6

3 9 13 14

Classic toast with organic cooked ham and dairy cheese € 7

2 3 6 9

Genoese focaccia € 3

9

Seasonal organic Italian orange juice € 5

Organic fruit or vegetable juices € 5

Organic natural fruit juices € 4

Yogurt with granola and fresh fruit € 6

2 3 6 7

HOT DRINKS

Coffee €1,20 - macchiato €1,30 - decaffeinated €1,30

3

Coffee macchiato with vegetable milk €1,50

7

American coffee €1,50 - American decaffeinated €1,80

Iced coffee € 2,50 - Shaked coffee € 4,50

Moroccan € 1,60 - Moroccan decaffeinated € 1,80

3

Cappuccino € 1,70 - Cappuccino with vegetable milk € 2

3 7

Tea and herbal teas € 2,50/3,50

Barley-Ginseng € 1,70

Milk € 1,20 - Latte Macchiato € 1,70 - Macchiato with vegetable milk € 2

3 7

STARTER

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



HIPSTER PIZZA € 15

Friar's beard stewed with pine nuts, olives and dried tomatoes in a fragrant naturally leavened focaccia and burrata stracciatella with or without anchovy



PIOVONO POLPETTE € 13

Our mondegili** from an original Milanese recipe, boiled beef, mortadella, boiled potatoes, eggs and parmesan



VERDURE

COOKED € 6

Availability based on season



RAW € 5

Green salad, carrots, fennel and cabbage



FIRST COURSE

IL RISOTTO DEL GIORNO PRIMA € 15

Milanese sautéed risotto, taleggio foam and Jerusalem artichoke chips



ME NE FREGOLA € 16

Fregola from a mixture of semolina flour and fresh vegetables with 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



LUCIO DHAL € 16

Dahl of mixed legumes accompanied by aromatic rice from the Milanese countryside



UN CALABRESE A MILANO € 17

Burnt wheat fusilli with fresh tomato sauce and ndujia, caramelized onion and mustia ricotta



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 with a side of creamed potato



AL MARE DA ZIO MINO € 19

Chickpea and chard soup and fish from the Mediterranean Sea



E STI KATSU € 18

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



CESARE E CLEOPATRA € 18

Cesar salad with extensively farmed guinea fowl,
topped with a secret citrus-scented sauce



DOLCI

TIRAMISOU € 6

Creamy marsala flavored tiramisu with fragrant milk biscuit



SACHER-NOVITÀ € 6



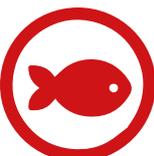
ACQUA € 1,50 COPERTO € 2

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 | PEANUTS AND DERIVATIVES
Packaged snacks, creams and condiments in which there is also in small doses |  |  | CRUSTACEANS
Marine and freshwater: shrimp, scampi, lobsters, crabs and the like | 8 |
| 2 | NUTS
Almonds, hazelnuts, common walnuts, cashew nuts, pecans, cashews and pistachios |  |  | GLUTEN
Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut including hybrids and derivatives | 9 |
| 3 | MILK AND DERIVATIVES
Every product in which it is used milk: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams |  |  | LUPINS
Present in vegan foods in the form of: roasts, salami, flours and similar | 10 |
| 4 | CLAMS
Canestrello, razor clam, scallop, mussel, oyster, limpet, clam, cockle etc |  |  | MUSTARD
It can be found in sauces and in condiments, especially in mustard | 11 |
| 5 | FISH
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali |  |  | CELERY
Both in pieces and within preparations for soups, sauces and plant concentrates | 12 |
| 6 | SESAME
Whole seeds used for bread, flours even if they contain it in minimal percentage |  |  | SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES
Foods in vinegar, in oil and pickled, 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 that make them contain such as: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta | 14 |