

# RISTORANTE CASCINA VITTORIA

*La nostra Cascina vi propone una cucina espressa, di tradizione e innovata da un giovane Chef. I piatti vengono preparati con ingredienti freschi e ricercati; per questi motivi la preparazione potrebbe richiedere qualche minuto in più d'attesa.*

*Tutti i lievitati (pane, grissini, focaccia, panettoni e colombe) sono di nostra produzione e vengono prodotti utilizzando farine italiane macinate a pietra del “Molino Quaglia” e successivamente cotti nel forno a legna.*

*Produciamo pasta secca e fresca: la pasta secca viene trafilata a bronzo utilizzando grani duri antichi, mentre la pasta fresca viene prodotta totalmente a mano utilizzando grano tenero e le uova delle nostre galline.*

*Le carni che selezioniamo sono di prima qualità e provenienti da allevamenti che subiscono numerosi controlli durante l'intera filiera. La scelta della femmina non è casuale, in quanto rispetto al manzo risulta più morbida, saporita e con un grasso “dolce” che in cottura inebria le carni. Lunghe frollature (almeno trenta giorni) e cottura su brace di legna conferiscono un sapore unico alla carne.*

*La pasticceria viene preparata utilizzando esclusivamente le uova delle nostre galline, anatre e oche. In nessuna fase della lavorazione vengono utilizzati semilavorati, conservanti, addensanti o coloranti. La ricerca della semplicità e l'abilità del nostro Chef, rendono i dolci che realizziamo un prodotto unico. Le torte che produciamo, possono essere anche ordinate d'asporto.*

*Coperto.....3 €*

## *ANTIPASTI*

*\*Millefoglie di melanzana e le tre consistenze del Parmigiano:  
caldo, freddo e croccante*

*Piatto firma dello Chef.....15 €*

*\*Tartare di Fassona Piemontese, salsa di albicocche , yogurt di  
bufala , nocciole tostate delle langhe e gelato all'olio extra  
vergine di oliva..16 €*

*Tagliere di salumi naturali (piccoli produttori).....15 €*

*\*Ricordo del gambero in salsa cocktail.....18 €*

*-Salame Verzino Pavese cotto nella verza del nostro orto, salsa  
di arrosto e spuma di agrumi.....14 €*

*\*Crudo di Wagyu servito a carpaccio (150g).....35 €*

*Razza Giapponese allevata da un piccolo produttore in Italia  
sull'altopiano del Renon. I buoi all'ingrasso ricevono in aggiunta al  
fieno: cereali di altissima qualità, vinaccia, lievito di birra di un  
birrificio locale e semi di lino (ricchi di omega3).E' proprio attraverso  
questa alimentazione che si crea la tipica marmorizzazione di questa  
carne riconosciuta in tutto il mondo per il suo sapore ed i suoi principi  
nutrizionali unici.*

*Degustazione Pata Negra “Bellota” alimentato a ghiande,  
stagionato 48 mesi e tagliato a coltello....18 €*

## *FORMAGGI*

*Selezione di 12 assaggi di formaggi italiani e stranieri con le  
nostre confetture e miele....16 €*

## *PRIMI PIATTI*

*-Risotto “Riso Buono” mantecato alla conserva di zucca del nostro orto, salsa al gorgonzola stagionato e polvere di liquirizia Calabria.*

*(minimo 2 persone attesa 20 minuti)....16 €*

*\*La mia carbonara al cucchiaino....16 €*

*\*Plin alla milanese.... “Omaggio a Milano”....16 €*

*Piatto 1°classificato festival degli Chef 2019*

*Spaghetto grosso di grano duro mantecato al burro belga, colatura di alici di Cetara e peperone crusco....16 €*

*\*Ravioli di branzino pescato all'amo, polpo scottato, salsa di fave del nostro orto , alghe croccanti e menta.....16 €*

## DALLA BRACE

*La nostra carne viene da allevamenti da noi selezionati, frollata almeno trenta giorni a temperatura ed umidità controllata ed infine cotta sulla brace di ulivo, quercia e castagno.*

*Il nostro taglio nobile ...La fiorentina di scottona....6 €/hg*

*Costata di scottona con patate alle erbe fini  
cotte nel forno a legna....22 €*

*\*Arrosticini tipici abruzzesi (gli originali) serviti nel cartoccio....16 €*

*Filetto di scottona, riduzione al Barbera,  
mirtilli e speck....25 €*

*\*Wagyu alla brace con patate cotte  
nel forno a legna (200g).....55 €*

*Razza Giapponese allevata da un piccolo produttore in Italia sull'altopiano del Renon. I buoi all'ingrasso ricevono in aggiunta al fieno: cereali di altissima qualità, vinaccia, lievito di birra di un birrificio locale e semi di lino (ricchi di omega3).E' proprio attraverso questa alimentazione che si crea la tipica marmorizzazione di questa carne riconosciuta in tutto il mondo per il suo sapore ed i suoi principi nutrizionali unici.*

*\*Hamburger di scottona, con insalata, cipolla rossa di Tropea caramellata, bacon di maialino di Cinta senese, salsa rosa e chips di patate di montagna agli aromi....16 €*

*Il nostro hamburger viene realizzato con tagli di altissima qualità, la carne viene macinata al momento, il pane ai semi che lo accompagna è prodotto da noi con farine macinate a pietra e pasta madre.*

## CONTORNI

*Patate gialle emiliane agli aromi cotte nel forno a legna.....8 €*

*Chips di patate di montagna agli aromi dell'orto.....8 €*

*Verdure cotte dell'orto(in base alla stagionalità).....9 €*

## *SECONDI PIATTI*

*\*Piccione arrosto petto e cosce, salsa all'aceto balsamico tradizionale e carote viola.....28 €*

*\*Bollito misto...ma due volte....22 €*

*\*Anatra all'arancia, petto caramellato e scalogni fondenti....20 €*

*\*Midollo di vitella Piemontese, cotto lentamente nel forno a legna ,erbe aromatiche e sale.....16 €*

*\*Filetto di pesce fresco del Mar Mediterraneo pescato all'amo, servito al cartoccio con le verdure....25 €  
(Il pesce varia a seconda della disponibilità del mercato ittico)*

## *MENU' COSTATA*

*Questo menù è stato pensato per i veri amanti della carne alla brace tenera e saporita.*

*Risultato ottenuto grazie ad un giusto periodo di frollatura della carne, dalla giusta cottura e dalla qualità della materia prima.*

### *PRIMA PORTATA*

*Degustazione di salumi naturali*

*Oppure*

*\* Millefoglie di melanzana e le tre consistenze del Parmigiano:  
caldo, freddo e croccante*

### *SECONDA PORTATA*

*Costata di Scottona alla brace con patate cotte  
nel forno a legna.*

### *TERZA PORTATA*

*Dolce della Cascina  
(scelto dallo Chef)*

*Caffè e piccola pasticceria*

*Il prezzo del menù costata è di 40 € a persona,  
bevande escluse.*

# *MENU' DEGUSTAZIONE*

## *ANTIPASTO*

*\*Millefoglie di melanzana e le tre consistenze del Parmigiano:  
caldo, freddo e croccante*

## *PRIMO PIATTO*

*\*Plin alla milanese... "Omaggio a Milano"  
Piatto 1° classificato festival degli Chef 2019*

## *SECONDO PIATTO*

*\*Piccione arrosto petto e cosce, salsa all'aceto  
balsamico tradizionale e carote viola*

## *DOLCE*

*Dolce a scelta della carta*

*Caffè e piccola pasticceria*

*Il prezzo del menù degustazione è di 50 € a persona,  
bevande escluse.*

# *MENU' IDENTITA'*

*Un percorso di 9 portate,*

*che vi permetterà di gustare i piatti più*

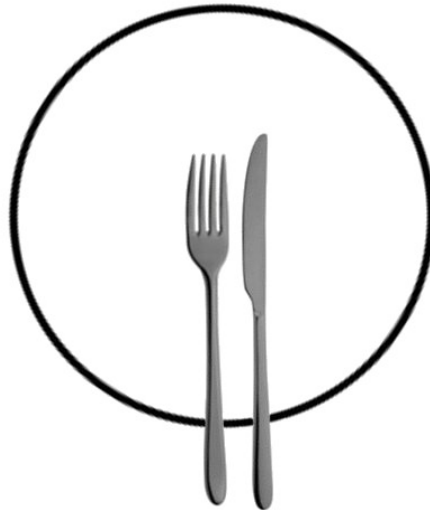
*rappresentativi del nostro Chef e le ultime novità.*

***“Al termine di questo percorso vorrei lasciarvi un ricordo , un'emozione di una breve esperienza che vi farà capire la mia identità , la mia storia e quanto ami la cucina”***

***Giovanni Ricciardella.***

*Il prezzo del menù è di 80 € a persona,  
(Bevande escluse)*

*\*Al momento dell'ordinazione si prega di comunicare eventuali allergie e intolleranze.*





# LA PIZZA GOURMET

*Con la nostra pizza abbiamo deciso di differenziarci utilizzando un impasto prodotto con “Pasta Madre”, supportato da farine pregiate di TIPO 1 , TIPO 2 e germinanti naturali , molite con grano 100% italiano macinato a “pietra” del “Molino Quaglia”.*

*Lievitazioni molto lunghe conferiscono al prodotto leggerezza, fragranza ed un'altissima digeribilità. La pizza viene farcita con pomodoro DOP San Marzano passato a mano, mozzarella fiordilatte e bufala, prodotta da buon latte italiano e tagliata a coltello, olio extravergine di oliva e basilico fresco.*

*Margherita o farcita con ingredienti freschi del giorno....20 €  
(servita a 4/6 spicchi)*

***Ricordiamo ai gentili clienti che non siamo una pizzeria ma un ristorante con un piccolo forno a legna. Inoltre avendo deciso di proporvi una pizza di qualità, questa necessita di tempistiche più lunghe sia per la realizzazione che per la cottura, per questo la nostra pizza gourmet viene servita solo su prenotazione telefonica per minimo 4 persone.***

***In caso di numerose richieste  
l'attesa potrebbe protrarsi.***

# *PASTICCERIA FRESCA DELLA CASCINA*

*\*Lievitato alla frutta fresca , prodotto con pasta madre , tante ore di riposo , servito con crema fresca....9 €*

*Premiato tra i migliori 20 lievitati artigianali in Italia secondo la classifica di “DISSAPORE e CORRIERE DELLA SERA STYLE”*

*\*Cioccolato caldo fondente , crema allo zabaione e gel al mandarino....10 €*

*“Cottura al momento, l'attesa minima è 10 minuti”*

*\*Pastiera Napoletana 2020....9 €*

*Tiramisù...crema al mascarpone prodotta con tre tipologie di tuorli d'uovo: gallina, oca e anatra ....9 €*

*“Finta” panna cotta, salsa alla caramella mou e polvere di lamponi e ribes....9 €*

*\*Cheesecake alla vaniglia, biscotto salato, salsa ai frutti di bosco e lime..9 €*

*\*Degustazione al piatto di tre tipologie di gelati artigianali...8 €*

*\*Sorbetto di frutta fresca artigianale....7 €*

*Calice di Rum “selezione del sommelier” in abbinamento con cioccolati di diverse provenienze, a partire da....12 €*

*Su richiesta è possibile consultare la lista degli allergeni.*

*\*Prodotto abbattuto secondo le norme di legge.*

## BAR

|   |     |
|---|-----|
| Acqua naturale e frizzante in bottiglia di vetro (75 cl)..... | 3 € |
| Bibite in vetro (33 cl).....                                  | 3 € |
| Caffè.....  | 3 € |
| Caffè corretto.....   | 3 € |
| Caffè (decaffeinato e d'orzo).....                            | 3 € |
| Cappuccino.....   | 3 € |
| The/Camomilla.....  | 3 € |
| Amaro.....  | 5 € |

## BIRRE

Vi proponiamo diverse BIRRE di grande qualità, da abbinare ai nostri piatti. Birre Artigianali, Trappiste, Speciali, ad alta e bassa fermentazione. Per quanto riguarda l'Italia, a rotazione troverete i seguenti Micro Birrifici Artigianali: Croce di Malto, Birrificio Lambrate, Birrificio Italiano, Stukenagh, Gloria Mundi e tanti altri.

Selezione di birre artigianali in bottiglia da 33 cl.....8 €

Selezione di birre artigianali in bottiglia da 50 cl.....10 €

Selezione di birre artigianali in bottiglia da 75 cl.....16 €

## La Cantina dei Distillati

Dal Giappone: Nikka Whisky 12 anni

Single Malt Scotch Whisky

Talisker 57 % - Laphroaig Four Oak 40% - Lagavulin 8 anni 48%

Wolfburn 46% - Port Askaid 100% Fool Proof 57% - Lochindaal 46%

Whisky pregiati selezione Cascina Vittoria: 25 euro a Degustazione

Brandy: "Divino" Pojer e Sandri vendemmia del 2000

Cognac Fine Rare: Vaudon 43%

Rum da Singolo Barile: rivolgersi allo Staff

Rum Domenicano morbido: Kirk and Sweeney 18 Year

Rum Blanc Agricole di Haiti: Clarin Sajous 53,5%

Grappe Bianche ed Invecchiate: Chiedere allo staff le aziende in mescolta

La nostra cantina è sempre in aggiornamento in quanto ci divertiamo a selezionare prodotti che regalano emozioni diverse, chiedete sempre disponibilità dei prodotti o consigli sulle Novità.

Grappe, Distillati di Frutta o Acquavite d'Uva da 5 € a 8 €

Tutti gli altri distillati in degustazione (calice da 4 cl) da 10 € a 25 €

