



Cascina Borgofrancone
Azienda Agrituristica Biologica

CARTA DEL BORGO

ANTIPASTI

Sciatt della tradizione con insalata biologica dell'orto - 14 euro

Antipasto del Borgo: verdure in pastella con maionese al sedano - 12 euro

Selezione di salumi - 14 euro

Selezione formaggi del territorio con composte casalinghe - 14 euro

Insalatona songino, salanova, cavolo rosso, mela, avocado, mandorle, semi di papavero e riduzione di aceto balsamico - 14 euro

Bruschette con verdure grigliate, crudo di Parma e burrata - 16 euro

ANTIPASTI SUGGERITI DALLO CHEF

Tartare di manzo con tartufo fresco - 18 euro

Tartare di branzino mango e fragole, crudità di gamberi marinati, salmone affumicato con burro aromatizzato in cialda di riso venere - 24 euro

PRIMI PIATTI

Pizzoccheri della tradizione - 15 euro

PRIMI PIATTI SUGGERITI DALLO CHEF

Spaghettoni di Viola – crema di cavolo viola, burratina pugliese e chips di cavolo cappuccio - 17 euro

Raviolo fatto in casa ripieno di ossobuco con burro e salvia e tartufo nero - 23 euro

Gnocchetti di castagne con ragù di anatra e chips di porri - 16 euro

Risotto Carnaroli di Mortara, zafferano, guancia di maiale e fondo bruno (**piatto unico, min. 2 persone**) - 22 euro

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo con rucolino dell'orto e scaglie di grana - 19 euro

Filetto di branzino al forno con crema di sedano rapa e verdure grigliate marinate - 20 euro

Melanzana scomposta: crema di pomodoro, melanzana e zucchina, bocconcini di pane e ricotta di pecora, chips di melanzane - 14 euro

SECONDI PIATTI SUGGERITI DALLO CHEF

Filetto di manzo con radicchio, cavoletti di Bruxelles in agrodolce e patate croccanti - 26 euro

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con cipollotti e spinacino piccante - 20 euro

Guancia di maiale cotta a bassa temperatura su crema di porro e patate - 18 euro

DESSERT

Tiramisù - 7 euro

Panna cotta con coulis di mango - 7 euro

Cheesecake al mirtillo (con mirtilli biologici di Cascina) - 8 euro

Tortino al cioccolato su crema pasticcera - 8 euro

Gelato scomposto: gelato artigianale con i mirtilli di cascina e crumble di cookies - 7 euro

Sorbetto al limone al profumo liquirizia - 6 euro

Gelato alla crema /cioccolato - 4 euro - con mirtilli freschi - 5 euro



Cascina Borgofrancone
Azienda Agrituristica Biologica

CARTA DEL BORGO per i più piccoli

Pennette al pomodoro o al pesto - 10 euro

Nuggets con patatine fritte – 10 euro

oppure

scaloppina con patatine fritte - 10 euro

Gelato - 3 euro

Bibita - 3 euro

Menu completo 25 euro

