

Cascina Torrino

Via Campi di Giugno 47 – 13881 Cavaglià (BI) - Tel. 0161 966893 / 335 6899938

www.cascinatorrino.com

I PIATTI DELLA CASCINA

“ le idee di Cristina & Alessio x il 2018 “

*L'aperitivo della Cascina con erbaluce spumantizzato e le nostre erbe per gli analcolici !!!
accompagnato da ; Le bruschette, le focacce alle erbe, fiori e foglie in pastella*

Gli antipasti

Selezione di salumi del biellese (suino – toro – cinghiale – asino) con san carlino alle erbe della cascina .

Paletta biellese con antipasto piemontese

Mocetta di vacca con l'olio di noce alle erbe dell'essenziario

L'antico tonnato della cascina

Insalata di nervetti aromatizzati al sedano d'acqua

Il tonno di coniglio alle quattro salvie

Baccalà mantecato con crostini di polenta integrale

Carpaccio di trota della val Chiusella ai fiori e germogli

Tris di acciughe in bagnetto verde, rosso, e olio piccante con pane tostato

Insalatina di erbe spontanee con tomini al vino rosso

Dal nostro orto il carpaccio di verdure crude al timo e rosmarino

Verdure grigliate con tomino alla piastra all'origano

Insalatina di farro e orzo con le nostre verdure

Insalata di campo con fiori e frutti di bosco

Strudel vegetali

Torte salate

Verdure ripiene

I flan della cascina

Primi piatti

I nostri risotti

Alla lavanda

Alla menta

Al rabarbaro

Al barbera

Al maccagno e timo

Le nostre paste fresche all'uovo

I Tagliolini
Le Tagliatelle
Le Pappardelle
I Fusilli
I Maccheroni
Gli Spaghetti

I nostri gnocchi di patate tradizionali

Alla Barbabietola
All'ortica
Alla Zucca

Conditi con

Ragù di scottona al rosmarino
Ragù di cinghiale al ginepro
Pesto di rucola piccantina
Leggera fonduta di maccagno
Ragù di anatra all'alloro o di faraona alla salvia
Burro al timo

I nostri ravioli

Con arrosto di scottona
Con erbe di campo e ricotta
Con coregone alle erbe

Conditi con

Burro e salvia

Le nostre lasagnette

Vegetariane
Con ragù di carne

I secondi

Carne di maiale :

Arrosto di spalla alla limonina
Rollata alle prugne

Carne di razza piemontese Scottona 12 mesi :

Stracotto al vino rosso

Arrostito di reale al vino bianco e aromatiche

Tagliata al rosmarino

Carne bianca :

Anatra arrostito con erba cipollina

Faraona in umido con misto aromatiche

Gallo alla cacciatora piccante

Coniglio al timo

I pesci :

Filetto di trota della val Chiusella al burro e salvia

Filetto di coregone all'erbaluce

I nostri contorni a seconda della stagione

Selezione di formaggi

Tome di Zubiena diverse stagioni

Pian Bress

Maccagno

Tome aromatiche

Tome erborinate

Capra e pecora di Andrate

Fontina valle d'Aosta

Gorgonzola di Cameri

Con le composte, i mieli e le marmellate di nostra produzione

Dolci

Pan di Spagna con crema o diplomatica ricoperta di frutta fresca

Torta di nocciole con zabaione

Bavarese di frutta o al moscato d'asti

Mousse di cioccolato piccante

Torta di pesche e amaretti

Cheesecake alla lavanda
Panna cotta alla menta
Torta di mele
Strudel classico
Tartufata
Sorbetto alla limonina
Macedonia di frutta fresca con il nostro gelato
Bunet



A series of ten horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a template for handwritten text or notes.