

CASCINA BONETA



La cucina di Cascina Boneta è lieta di invitarvi a tavola e di offrirvi l'esperienza dell'antica arte culinaria di mamma Fulvia unita a un tocco di modernità e alla freschezza di uno spirito giovane come è quello dello chef Marco. Tradizione, ingredienti naturali, materie prime di alta qualità, creatività e passione per le "cose buone" sono alla base dei 20 anni di successo che costantemente si rinnova e ci sprona a migliorarci sempre di più. Buon appetito, allora e... benvenuti nel *"regno di semplici bontà"!*

Antipasti



Battuta di Manzo alla Francese

con olio evo della locanda, capperi, spuma alla senape e tuorlo d'uovo

€ 16.00

Flan di Zucca

con fonduta di Quadrello stagionato, Perle al balsamico di Modena e petali di pane

€ 8.00

Lumache di terra in umido

con cipolla bionda, fagioli rossi, pancetta affumicata e polpa di pomodoro

€ 12.00

I nostri Bruschettoni

- Lardo pestato e salsa al Rosmarino di montagna
- Formaggio fuso e radicchio invernale
- All'uovo di bosco

€ 10.00



**Risotto Carnaroli (invecchiato 18 mesi)
al sottobosco**

profumato al tartufo e crema al parmigiano 40 mesi

€ 15.00

Tagliatelle (fatte in casa)

con salmì di lepre

€ 12.00

Ravioli (fatti in casa)

ripieni di polenta taragna saltati al burro tradizionale, salvia

€ 13.00

Casoncelli alla bergamasca (fatti in casa)

saltati al burro tradizionale, salvia e pancetta nostrana

€ 12.00

Gnocchi alla zucca (fatti in casa)

con crema allo zafferano e taleggio dop

€ 12.00



Filetto di maialino in olio cottura

su crema di latte tartufata, bacon croccante e perle al tartufo

€ 16.00

Filetto di manzo al pepe verde

accompagnato da polenta bramata

€ 25.00

Guancia di maiale brasato

al Valcalepio accompagnata da polenta bramata

€ 18.00

Scaloppa d'agnello

allo Strachitunt accompagnato da polenta bramata

€ 20.00

Polenta taragna

€ 6.00

Polenta taragna

con funghi porcini trifolati

€ 10.00

