

Herzlich willkommen im bioklimatischen Agritur Cascina Coldognetta!  
Welcome in the bioclimatic farm Cascina Coldognetta!  
Benvenue à la ferme bioclimatique Cascina Coldognetta!  
Bienvenido a la grana bioclimática Cascina Coldognetta!

*Benvenuti nell'agriturismo bioclimatico Cascina Coldognetta!*

*Fondamentale è il rispetto per la natura, a Cascina Coldognetta si respira un'atmosfera che profuma di antiche erbe officinali; l'elegante nota dei nostri piccoli frutti di bosco abbraccia una buona cucina da secoli.*

*Saremo lieti di farVi assaggiare la semplicità delle antiche ricette Valsassinesi*

*La preparazione dei nostri piatti è composta di soli ingredienti genuini scrupolosamente raccolti e selezionati nell'orto e nella nostra coltivazione, per questo, mensilmente i menù di Cascina Coldognetta vengono rinnovati rispettando così a pieno le prelibatezze che le montagne, i boschi e le coltivazioni ci donano ogni giorno*

*“...Lasciamo giocare l'Anima nella Natura...”*



*Le nostre pietanze, potrebbero contenere tracce di allergeni (tabella in ultima pagina) in caso ne siate “sensibili”, preghiamo di comunicarlo anticipatamente in prenotazione in modo da poterVi cucinare pietanze personalizzate, idonee al Vostro consumo*

*L'Agriturismo può inoltre offrire formule e soluzioni per meeting aziendali, cene sociali, cerimonie, ricorrenze ed eventi personalizzati.*

*Gradita la prenotazione al numero 3396042786  
[www.cascinacoldognetta.com](http://www.cascinacoldognetta.com)*

## MENU di DEGUSTAZIONE

*Antipasti, Bis di primi, Secondo piatto, Dolce a scelta, Caffè*

### *ANTIPASTI COLDOGNETTA*

*Golosa varietà di stuzzicanti assaggi con prodotti freschi di stagione,  
tipicità della Tradizione Valsassinese e Fantasie Coldognetta*

\*\*\*

### *LASAGNA SOTTORIPA*

*Sfoglie di pasta fresca all'uovo,  
condimento cremoso d'Alpe,  
Cicorino Rosso di Montagna, Noci Valsassina*

### *MEZZELUNE CONTADINE*

*Ravioli lavorati a mano di pasta al grano saraceno,  
Ripieno ricco alla Slinzega nostrana,  
crema ai Mirtilli Neri spontanei*

\*\*\*

### *FARAONA AL SOTTOBOSCO*

*Faraona Coldognetta ai delicati profumi di sottobosco,  
lunga cottura in panna fresca e Funghi Porcini Valsassina,  
contorno polenta gialla*

\*\*\*

### *DOLCE A SCELTA*

\*\*\*

### *CAFFÈ'*

*Totale € 35.00 incluso coperto escluse bevande  
Eventuale sostituzione di una portata supplemento € 2.00*

## ANTIPASTI

### *ANTIPASTI COLDOGNETTA*

*Golosa varietà di stuzzicanti assaggi con prodotti freschi di stagione,  
tipicità della Tradizione Valsassinese e Fantasie Coldognetta*

12.00 €

## PRIMI PIATTI

### *LASAGNA SOTTORIPA*

*Sfoglie di pasta fresca all'uovo,  
condimento cremoso d'Alpe,  
Cicorino Rosso di Montagna, Noci Valsassina*

10.00 €

### *MEZZELUNE CONTADINE*

*Ravioli lavorati a mano di pasta al grano saraceno,  
Ripieno ricco alla Slinzega nostrana,  
crema ai Mirtilli Neri spontanei*

10.00 €

### *BIS DI PRIMI*

*Unica portata con due mezze porzioni di  
Lasagnetta Sottoripa e Mezzelune contadine*

10.00 €

### *RISOTTO CASCINA COLDOGNETTA*

*Risotto sfumato al vino spumante demisec di Montevicchia,  
mantecato in polpa di Rosa Canina spontanea, bacche di pepe rosa.*

*Cottura al dente ( minimo 2 persone )*

12.00 €

### *RISOTTO VERDE SILENE*

*Risotto sfumato alle Calderine Bianco di Angelinetta Domaso,  
Cornagini selvatici della Cascina e spinacino Buon Enrico spontaneo,  
fresca e leggera Sour Cream bianca*

*Cottura al dente ( minimo 2 persone )*

12.00 €

## SECONDI PIATTI

### *FARAONA AL SOTTOBOSCO*

*Faraona Coldognetta ai delicati profumi di sottobosco,  
lunga cottura in panna fresca e Funghi Porcini Valsassina,  
contorno polenta gialla*

15.00 €

### *AFFETTATI TIPICI DI VALLE*

*Degustazione dei nostri affettati migliori accompagnati da confettura extra  
Delizia Di Valle e salsine Coldognetta*

15.00 €

### *FORMAGGI VALSASSINESI MISTI*

*Degustazione dei nostri formaggi tipici d'alpe di montagna,  
polenta gialla, miele montagna, confetture extra e salsine della Cascina*

15.00 €

### *SALMERINO AFFUMICATO*

*Saporito piatto freddo, sottili filetti di Salmerino affumicato, burro  
Valsassinese e insalatina primavera in crema d'aceto ai frutti di bosco*

17.00 €

### *SALMERINO MARINATO*

*Intero filetto pulito e deliscato marinato in vino bianco scerni, aceto ai  
frutti di bosco e bacche di pepe rosa, contorno insalatina primavera al miele  
d'acacia. Polenta gialla. piatto tiepido*

17.00 €

## PIATTO UNICO COLDOGNETTA

### ASSAGGI MISTI DELLA CASCINA

*Primo piatto Coldognetta a scelta accompagnato da degustazione di formaggi misti, assaggio del secondo piatto del momento e tipicità della nostra Azienda Agricola*

24.00 €

## INSALATONA

### FRESCA PRIMAVERA

*Insalate scelte Coldognetta, spicchi di mela antica, noci, fiocchi di caprino fresco, pomodorini interi, erba cipollina. Condimento alla speciale salsa al miele in aceto ai frutti di bosco*

9.00 €

## DEDICATO AI BAMBINI

### COTOLETTA

*Petto di pollo della Cascina impanato, patatine arrosto, polenta gialla*

12.00 €

### PASTA CORTA

*Mezze penne con condimenti a scelta fatti in casa (pesto, ragù, pomodoro)*

6.00 €

### AFFETTATI E GRANA

*Affettati a scelta e pezzetti di Grana Intero*

10.00 €

## LISTA DOLCI

### *TORTA MERINGATA*

*Semifreddo alla Panna fresca montata, Meringa, Frutta fresca e cioccolato*  
5.00 €

### *TORTA SEMOLDOLCE*

*Torta al Semolino dolce, Confettura extra di Mirtillo nero*  
5.00 €

### *MATTONELLA RESEGONE*

*Semifreddo alla nostra Crema di Marroni, base all'amaretto croccante*  
5.00 €

### *PANNA COTTA*

*Panna fresca cotta accompagnata da Capriccio di bosco e cioccolato*  
5.00 €

### *ARMONIA CON BIO-GELATO*

*Frutta fresca mista con un inedito gelato sorbetto fatto in casa*  
5.00 €

### *SINFONIA DI CIOCCOLATO*

*Torta al fondente, gelato bianco con vaniglia e stracciata di lamponi caldi*  
5.00 €

### *SANTO GRAAL*

*Altglass al gelato artigianale bianco, colata di Mirtilli neri Spontanei*  
7.00 € (extra € 2.00 in menù degustazione)

### *COLDOGNETTA DE LUXE*

*Goloso piatto assaggi completo di tutti i nostri dolci del momento accompagnati da fresca panna montata, biscotti cabiadini e golosità della cucina; originale biogelato sorbetto alla fiamma (extra € 13.00 in menù degustazione) Consigliato per due persone*  
18.00 €

Proponiamo, in accostamento ai dolci preparati della nostra cucina, un ottimo  
Vino Passito da meditazione delle Terrazze di Montevicchia  
servito al bicchiere 4.00€



## VINI RISERVE

*Vini del territorio selezionati da zone vitivinicole di qualità*

## VINI ROSSI

### **CRUEL**

*Tenuta Casarigo Valcurone 18.00 €*

*Vino rosso nobile e vigoroso ottenuto da assemblaggio di Cabernet Sauvignon e Merlot. L'uva raccolta a completa maturazione, dà origine a questo grande vino rosso che, dopo un periodo di affinamento in barrique, (12 mesi circa) ad un ulteriore affinamento in bottiglia, si presenta di colore rosso rubino carico, intenso, fine persistente e pulito al naso, con sentori di frutta rossa, confettura e di sottobosco. Al gusto è robusto, morbido, caldo e dalla lunga persistenza. Bella la continuità e l'eleganza. Accostamento a carni rosse, formaggi invecchiati o saporiti.*

### **ROSSO del CAMINONE**

*Santa Croce Missaglia 16.00 €*

*IGT Terre Lariane. Assemblaggio di Merlot e Pinot Nero. Vendemmia Manuale prima decade di Ottobre. L'uva preventivamente raffreddata viene diraspata e pigiata. Fermentazione in vasche di acciaio inox. Elevazione in acciaio per 8 mesi, affinamento in bottiglia 4/6 mesi. Rosso rubino intenso, nitido con bordi violacei; profumo fragrante, elegante ed attrae per la pulizia con la quale ricorda frutti di bosco, quali mora mirtillo e lampone: Laroma continua con note speziate, un accenno al basilico e sfumatura fiorita.*

### **NUSTRANEL ROSSO**

*Tenuta Casarigo Valcurone 16.00 €*

*Terre Lariane Rosso Indicazione Geografica Protetta da uve Merlot, Croatina e Barbera. Vigne di Proorietà nel Comune di Montevicchia e nel comune di La Valletta Brianza. Vendemmia manuale prima decade di Ottobre con raccolta media per ettaro di Kg 6000 uva alla resa del 70%. Fermentazione e decantazione in vasche di acciaio a bassa temperatura. Microfiltrazioni ed imbottigliamento, affinamento 6 mesi in bottiglia*

### **CÀ DEL MOT**

*Cantine Angelinetta Domaso 18.00 €*

*IGT Terre Lariane. Nasce da un assemblaggio di Merlot, Marzemino e Sangiovese. Vendemmia manuale dalla metà di Settembre ai primi di Ottobre. Fermentazione in tini di Rovere. Affinamento 6 mesi in carati di rovere, 6 mesi in acciaio ed almeno 2 mesi in bottiglia Gradazione alcolica 12% vol.*

## BRIGANTE

La Costa Perego 17.00 €

*Brigante, nel senso scherzoso di un vino gioviale, per "allegre brigate". Vuole anche richiamare il nome d'origine di Brianza, Brig, che significa colle, altura. Assemblaggio Merlot-Cabernet, fermentazione in acciaio, affinamento in parte in tina di rovere e poi vasca di cemento. Vigneto Ronchi delle Vigne "anfiteatro" e "galbusera nera"*

## VINO DEL QUATTORDICI

La Costa Perego 18.00 €

*IGT Terre Lariane. Dedicato a questa annata (2014) Nasce da un assemblaggio di Merlot, Pinot Nero, Syrah e Cabernet S vino di buona acidità, non eccessiva la struttura, delicato al palato. Affinato in barrique di Rovere per 3 mesi ed ulteriori 6 mesi minimo in bottiglia è consigliato con i nostri antipasti e risotto alla Rosa Canina*

## CEPP

Terrazze di Montevecchia 18.00 €

*IGT Terre Lariane. Nasce da un assemblaggio di Merlot e Syrah coltivato sulle terrazze della parte alta della collina di Montevecchia. Affinato 12/18 mesi in piccole botti di rovere e minimo 6 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Aroma intenso, avvolgente: si riconoscono frutti rossi, amarena, prugna, mora. Piacevolmente speziato, al gusto è caldo, di buon corpo, armonico, morbido e persistente. Gradazione alcolica 13% vol.*

## SERIZ

La Costa Perego 22.00 €

*Nasce da un assemblaggio di Merlot, Cabernet e Syrah. E' di colore rosso rubino intenso. Il profumo è ricco con note di frutta fresca. Al gusto è ampio, sapido e persistente. Si abbina in modo ottimale con salumi saporiti, formaggi stagionati e pollame nobile*

## PIETREOSE

Cantine Angelinetta Domaso 23.00 €

*IGT Terre Lariane. Nasce da un assemblaggio di Merlot appassite per 30 giorni e Marzemino. Vendemmia manuale dalla metà di Settembre ai primi di Ottobre. Fermentazione in tini di Rovere. Affinamento 12 mesi in carati di rovere ed almeno 12 mesi in bottiglia Gradazione alcolica 13% vol.*

## SAN GIOBBE

La Costa Perego 26.00 €

*Nasce da Uva sana e matura di Pinot Nero pieno e concentrato, con profumi che ricordano le spezie e i piccoli frutti. Ben integrate le note di vaniglia del legno. Terrazzamenti "Munedà" e "Fontana alto" Vendemmia manuale seconda decade di Settembre. Vinificazione e affinamento in acciaio e Rovere per 12 mesi, 2 mesi in vasche di cemento. Gradazione alcolica 13,5% vol.*



## VINI BIANCHI

### *SCERNI'*

*Cascina Casarigo Valcurone 17.00 €*

*Pregiato vino bianco ottenuto con Chardonnay. E' di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al profumo è delicato e ampio con note floreali. Al gusto è fine, di grande intensità, pulito, persistente. Particolarmente adatto con antipasti a base di verdure, carni bianche e pesce in genere*

### *BIANCO DEL PICAPREA*

*Santa Croce Missaglia 16.00 €*

*IGT Terre Lariane. Nasce da un assemblaggio di Chardonnay 70% e Sauvignon Blanc 30%. Vendemmia manuale, terza decade di settembre/prima di Ottobre. Mosto ottenuto da spremitura soffice, decantato a freddo. Fermentazione in acciaio 16/18°. Affinamento in vasche di acciaio 6/8 mesi e altri 3 mesi in bottiglia*

### *VINTAGE des ANGES*

*Santa Croce Missaglia 17.00 €*

*IGT Terre Lariane. Sauvignon Blanc con vendemmia manuale fine settembre prima decade Ottobre. Macerazione a freddo delle uve per 18 ore, mosto ottenuto da soffice spremitura. Fermentazione in vasche di acciaio 16/18°. Elevazione in vasche di acciaio per 6/8 mesi, affinamento in bottiglia 2/3 mesi*

### *LE CALDERINE*

*Cantine Angelinetta Domaso 20.00 €*

*IGT Terre Lariane. Nasce da un assemblaggio di Sauvignon, Verdesa e Riesling Italico. Vendemmia di Settembre; su alcune varietà in annate che lo consentono macerazione a freddo (4°C) per 24 ore. Fermentazione in acciaio a 16-18°C. Affinamento sui lieviti fino a fine Febbraio con batonnage settimanali in vasche d'acciaio.*

### *SOLESTA*

*La Costa Perego 22.00 €*

*Nasce da un assemblaggio di Chardonnay e Riesling renano. E' di colore giallo paglierino. Al profumo è ampio con sentori floreali. Al gusto è ricco, con mineralità spiccata e buona persistenza aromatica. Particolarmente adatto con formaggi a pasta morbida non fermentati, anche leggermente stagionati e carni bianche.*

## VINI ROSATI

### **ROSELARIO**

*Cantine Angelinetta Domaso 19.00€*

*IGT Terre Lariane. Assemblaggio di Schiava e Marzemino. Vendemmia manuale di Settembre; Macerazione a freddo (4°C) per 24 ore. Fermentazione in vasche d'acciaio 16-18°C. Affinamento sui lieviti fino a fine Febbraio con batonnage settimanali in vasche d'acciaio.*

### **ROSATO dell'ANGELA**

*Santa Croce Missaglia 17.00 €*

*IGT Terre Lariane. Assemblaggio Merlot 85% e Pinot Nero 15%. Vendemmia manuale prima decade di Ottobre.*

*Il mosto, ottenuto da spremitura a freddo è posto a fermentare in vasche di acciaio a 16/18°. Elevazione in acciaio 4/6 mesi. Affinamento in bottiglia 2/3 mesi*

## VINO PASSITO

### **PASii**

*Terrazze di Montevicchia 38.00 €*

*Dall'uva del vitigno Viognier, coltivato sui terrazzamenti della collina di Montevicchia e lasciato passare su graticci si ottiene questo Passii. Vino da meditazione che ben si accosta a pasticceria secca e formaggi stagionati.*

*Al bicchiere 4.00 € Bottiglia l 0,500*

## VINI SPUMANANTI

### **DEMISEC METODO CHARMAT**

*Tenuta Casarigo Valcurone 18.00 €*

*Spumante demisec Brut prodotto con Chardonnay in purezza.*

*Ottimo servito come aperitivo ma per la sua caratteristica struttura accompagna egregiamente anche antipasti, carni bianche formaggi di media e giovane stagionatura*

### **BRUT METODO CLASSICO**

*Terrazze di Montevicchia 20.00 €*

*Colore giallo paglierino con riflessi dorati.*

*Al profumo è intenso e ricco con specifico sentore di lieviti e crosta di pane.*

*E' pieno ed elegante con piacevole vena di mandorla amara.*

### **BRUT ROSE' VALCURONE**

*Tenuta Casarigo Valcurone 25.00 €*

*Spumante metodo Classico rosè ottenuto da un assemblaggio di Chardonnay e Pinot nero. Colore rosa intenso tendente al rosso rubino con perlage fine e persistente. Al naso denota una spiccata fruttuosità che richiama la prugna fresca e il ribes. Al palato risulta morbido, persistente, con fresca e gradevole sapidità. Gradazione alcolica 12°*

## BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

### *LA CASSISSONA*

*Birrificio Italiano Limido Comasco Como 16.00 €*

*Prodotta con Bacche di Ribes nero di Cascina Coldognetta risveglia il corpo e la mente, esperienza invigorente ed elegante, delicata ma non tenue 6,5% in vol. chiusa da un'audace luppolatura che conferisce secchezza alla bevuta*

### *TIPOPILS*

*Birrificio Italiano Limido Comasco Como 12.00 €*

*Chiara prodotta per infusione, 5,2% in vol, gusto piuttosto secco e fortemente luppolata. Dopo una fermentazione piuttosto lunga passa alla fase di maturazione di durata contenuta entro le due settimane.*

### *BIBOCK*

*Birrificio Italiano Limido Comasco Como 12.00 €*

*Doppio malto ambrata prodotta per decozione, 6,2% in vol, corposa e fruttatissima ma anche secca e abbastanza amara. Ricetta Sviluppata dal Birrificio Italiano di Lurago Marinone ispirandosi alla "Bock" della migliore tradizione tedesca.*

## BEVANDE e VINO SFUSO

*ACQUA NORDA FONTE DAGGIO 0,75l  
COCA-COLA*

*Naturale / Frizzante 2,00 €  
Bottiglietta di vetro 2.50 €*

*Vino Rosso/Bianco .....Calice 3.00 €... 250 ml 5.00 €... 500 ml 8.00 €... 1000 ml 16.00 €  
Vino Spumante .....Calice 3.50 €.... 250 ml 6.00 €..... 500 ml 10.00 €....1000 ml 20.00 €*

*Caffè 1.50 € - Coperto 2.50 €*

*Amari, Grappe e Liquori a Cascina Coldognetta sono sempre offerti a fine pasto, nonostante siano produzioni ricercate, di qualità, prodotte dalla Nostra Azienda .  
Gustiamole Responsabilmente*

<i>ELenco UFFICIALE ALLERGENI</i>	
<i>Cereali contenenti glutine e relativi prodotti</i>	<i>Sedano e relativi prodotti</i>
<i>Crostacei e relativi prodotti</i>	<i>Senape e relativi prodotti</i>
<i>Uova e relativi prodotti</i>	<i>Semi di sesamo e relativi prodotti</i>
<i>Pesce e relativi prodotti</i>	<i>Diossido di zolfo e solfiti</i>
<i>Arachidi e relativi prodotti</i>	<i>Lupino e relativi prodotti</i>
<i>Semi di soia e relativi prodotti</i>	<i>Molluschi e relativi prodotti</i>
<i>Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)</i>	<i>Frutta a guscio e relativi prodotti</i>