

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!

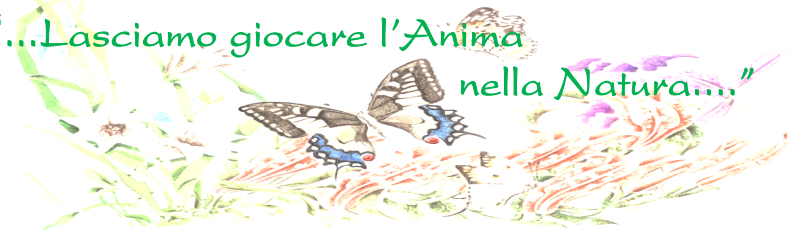
Benvenuti nell'Agriturismo Bioclimatico Cascina Coldognetta!

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*

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

CADERNELLI D'AUTUNNO

Gnocchetti tondi di pane speziato alle erbe fresche autunnali e speck nostrano, insalatina di cavolo cappuccio, aceto al timo e semi di cumino

LASAGNA ANTICA LEGNAIA

Sottili sfoglie di pasta fresca all'uovo, cremoso condimento alla Zucca Butternut della Cascina al profumo delicato d' Amaretto

GALLINELLA ALLA MONTANARA

Gallina Coldognetta ai delicati profumi di sottobosco, lunga cottura in panna fresca e Funghi Porcini Valsassina, contorno polenta ai grani antichi

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

CADERNELLI D'AUTUNNO

Gnocchetti tondi di pane speziato alle erbe fresche autunnali e speck nostrano, insalatina di cavolo cappuccio, aceto al timo e semi di cumino

10.00 €

LASAGNA ANTICA LEGNAIA

Sottili sfoglie di pasta fresca all'uovo, cremoso condimento alla Zucca Butternut della Cascina al profumo delicato d' Amaretto

10.00 €

BIS DI PRIMI

*Unica portata con due mezze porzioni:
Cadernelli d'autunno – Lasagna Antica legnaia*

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

GALLINELLA AL SOTTOBOSCO

*Gallina Coldognetta ai delicati profumi di sottobosco,
lunga cottura in panna fresca e Funghi Porcini Valsassina,
contorno polenta ai grani antichi*

15.00 €

I BULLI

*Polpette di selezionata carne d'Anatra della Cascina,
composta fresca al Mirtillo rosso,
contorno polenta ai grani antichi*

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, 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 ai grani antichi. piatto tiepido*

17.00 €

ALTRE SPECIALITA'

GLI ONOREVOLI

Canederli grossi al patè d'anatra della Cascina in brodo caldo e saporito di verdure fini miste selezionate

12.00 €

PIATTO UNICO

Primo piatto Coldognetta a scelta tra i due primi in degustazione accompagnato da 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 €

CANTINA VINI RISERVE

*A Cascina Coldognetta, troverete esclusivamente
vini selezionati del nostro Territorio,*

*Aziende Vitivinicole di qualità
delle Province di Como e Lecco riconosciuta dalla Vendemmia 2008*

*Questo Territorio era storicamente decantato
per la sua vocazione a produrre vino.*

*Le zone più importanti sono le colline della Brianza intorno a
Montevecchia e l'alto lago di Como, con Domaso come capoluogo.*

*I paesaggi sono di grande pregio naturalistico,
i vigneti terrazzati e con forti pendenze.*

*Le escursioni termiche sono molto importanti,
donano ai vini eleganza, freschezza e sapidità,
espressioni di questo territorio*

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: L'aroma 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 Prorietà 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

PIETRE ROSE

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 "Muneda" 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 20.00 €

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 22.00 €

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/BiancoCalice 3.00 €... 250 ml 5.00 €... 500 ml 8.00 €... 1000 ml 16.00 €
Vino SpumanteCalice 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>

LISTA DOLCI

TORTA MERINGATA

Semifreddo alla Panna fresca montata, Meringaa, Marron Glacès

5.00 €

TIRAMISU' nonna Eli, Ricetta Classica al Caffè

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 MIOGELATO

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 € 15.00 in menù degustazione) Consigliato per due persone

20.00 €

Proponiamo, in accostamento ai dolci preparati della nostra cucina, un ottimo

Vino Passito da meditazione delle Terrazze di Montevicchia

servito al bicchiere 4.00 €