

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 durante la 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, Dolce a scelta, Caffè

ANTIPASTI COLDOGNETTA

Golosa varietà di stuzzicanti assaggi con prodotti freschi di stagione, tipicità della tradizione Valsassinese e fantasie Coldognetta

GNOCCHETTI SOTTORIPE

Gnocchi integrali al grano saraceno, pesto di rucola fresca casereccio, spinacio spontaneo del nostro orto alimurgico, primosale Valsassina

LASAGNETTA FIORI e SAPORI

Sfoglie di pasta fresca all'uovo, cremoso condimento ai primi fiori di Zucca della Cascina, crescita artigianale e zucchine Coldognetta

FARAONA DELLA CASCINA

Faraona arrosto in lunga cottura speziata alle coccole fresche di Ginepro, polenta gialla

DOLCE A SCELTA

CAFFÈ'

Totale € 30.00 escluso coperto

ANTIPASTI

ANTIPASTI COLDOGNETTA

Golosa varietà di stuzzicanti assaggi con prodotti freschi di stagione, tipicità della tradizione Valsassinese

10.00 €

PRIMI PIATTI

GNOCCHETTI SOTTORIFE

Gnocchi integrali al grano saraceno, pesto di rucola fresca casereccio, spinacio spontaneo del nostro orto alimurgico, primosale Valsassina

10.00 €

LASAGNETTA FIORI e SAPORI

Sfoglie di pasta fresca all'uovo, cremoso condimento ai primi fiori di zucca della Cascina, crescenza artigianale e zucchine Coldognetta

10.00 €

BIS DI PRIMI

Unica portata con due mezze porzioni di Lasagnetta Fiori e Saporì e Gnocchetti Sottorife

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) 10.00 €

SECONDI PIATTI

FARAONA DELLA CASCINA

*Faraona arrosto in lunga cottura speziata
alle coccole fresche di Ginepro, 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*

15.00 €

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. piatto freddo*

15.00 €

PIATTO UNICO COLDOGNETTA

PIATTO DELLA CASCINA E SPECIALITÀ

Primo piatto Coldognetta a scelta accompagnato da degustazione di formaggi misti, secondo piatto del momento, assaggi di tipicità della nostra Azienda Agricola
20.00 €

INSALATONA

FRESCA PRIMAVERA

Insalate scelte Coldognetta, spicchi di mele antiche, noci, fiocchi di caprino fresco, pomodorini interi, erba cipollina. Condimento alla speciale salsa al miele in aceto ai frutti di bosco
8.00 €

MENU 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 €

ROTOLINO AL LAMPONE

Cre moso al lampone fresco avvolto da leggero Pan di Spagna, cioccolato bianco
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 €

TORTA RICOTTELLA

Freschissima torta alla ricotta Valsassina, capriccio ai frutti di bosco rossi
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 € 12.00 in menù degustazione) Consigliato per due persone
17.00 €

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

Azienda agricola VALCURONE Montevercchia (Lc)

CRUEL ROSSO.....15.00 €

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.

SCERNI' BIANCO.....15.00 €

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

Azienda agricola LA COSTA Perego (Lc)

SERIZ ROSSO.....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.

BRIGANTE ROSSO.....18.00 €

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"

SOLESTA BIANCO.....19.00 €

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.

*Azienda agricola TERRAZZE DI MONTEVECCHIA
Montevecchia (Lc)*

CEPP ROSSO.....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%

Azienda agricola CANTINE ANGELINETTA Domaso (CO)

CÀ DEL MOT ROSSO.....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.

PIETRE ROSE ROSSO.....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.

ROSELARIO ROSATO.....18.00 €

IGT Terre Lariane. Nasce da un assemblaggio di Schiava e Marzemino. Vendemmia manuale dai primi di Settembre alla fine di Settembre; le uve sono raccolte in piccole ceste. Macerazione a freddo (4°C) per 24 ore. Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata (16-18°C). Affinamento sui lieviti fino a fine Febbraio con batonnage settimanali in vasche d'acciaio. Gradazione alcolica 12%vol.

LE CALDERINE BIANCO.....18.00 €

IGT Terre Lariane. Nasce da un assemblaggio di Sauvignon, Verdesa e Riesling Italico. Vendemmia dai primi di Settembre alla fine di Settembre; su alcune varietà in annate che lo consentono macerazione a freddo (4°C) per 24 ore. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata (16-18°C). Affinamento sui lieviti fino a fine Febbraio con batonnage settimanali in vasche d'acciaio. Gradazione alcolica 12,5%vol.

VINI SPUMANTI

DEMISEC METODO CHARMAT.....18.00 €

*Cascina Casarigo di Montevicchia (Lc) 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.....20.00 €

*Elaborato da Terrazze di Montevicchia (Lc) 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.*

VINO PASSITO

PASii.....38.00 €

*Elaborato da Terrazze di Montevicchia (Lc) 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*

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

TIPO PILS.....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.....12.00 €

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

BEVANDE e VINO SFUSO

ACQUA NORDA FONTE DAGGIO Naturale / Frizzante 0,75l.....2.00 €

COCA-COLA Bottiglietta di vetro 250ml.....2.50 €

Vino Cruel, Scerni sfuso: Calice 3.00€, 250ml 5.00€, 500ml 10.00€, 1000ml 18.00€

Vino Spumante sfuso: Calice 3.50€, 250ml 6.00€, 500ml 11.00€, 1000ml 24.00€

Caffè 1.50 € - Coperto 2.00 €

ELENCO UFFICIALE ALLERGENI

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