

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.it*

ORARI : Pranzo dalle 12,00 alle 15,00 Cena dalle 19,00 alle 22,00

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, Salumi nostrani,
Fantasie Coldognetta*

I FARINELLI

*Cannelloni fatti in casa di pasta fresca all'uovo,
ripieno al macinato fine misto e verdure,
leggera besciamella ai Funghi Porcini Valsassina*

I MORBIDONI

*Gnocchotti tondi di Patate fatti a mano
ripieni di Taleggio artigianale Valsassina,
condimento alla crema di grana ai Cugoi selvatici*

GALLINOTTA della CASCINA

*Gallina nostrana della Cascina marinata con senape antica,
miele millefiori Valsassina e Bacche Fresche di Ribes Rosso,
lunguissima cottura a bassa temperatura
contorno polenta ai grani antichi*

DOLCE A SCELTA

CAFFÈ'

*Totale € 35 escluso coperto e bevande
Eventuale sostituzione di una portata supplemento € 3.00*

ANTIPASTI

ANTIPASTI COLDOGNETTA

Golosa varietà di stuzzicanti assaggi con prodotti freschi di stagione, tipicità della Tradizione Valsassinese, Salumi nostrani,

Fantasie Coldognetta

12.00 €

PRIMI PIATTI

I FARINELLI

Cannelloni fatti in casa di pasta fresca all'uovo, ripieno al macinato fine misto e verdure, leggera besciamella ai Funghi Porcini Valsassina

12.00 €

I MORBIDONI

Gnocchotti tondi di Patate fatti a mano ripieni di Taleggio artigianale Valsassina, condimento alla crema di grana ai Cugoi selvatici

12.00 €

BIS DI PRIMI

Unica portata con due mezze porzioni:

I Farinelli & I Morbidoni

12.00 €

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) attesa 20 minuti in prima portata

14.00 € cad.

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) attesa 20 minuti in prima portata

14,00 € cad.

SECONDI PIATTI

GALLINOTTA della CASCINA

*Gallina nostrana della Cascina marinata con senape antica, miele millefiori Valsassina e Bacche Fresche di Ribes Rosso, lunghissima cottura a bassa temperatura
contorno polenta ai grani antichi*

17.00 €

I BULLI

Polpette di selezionata carne d'Anatra della Cascina, composta fresca alle bacche di Mirtillo rosso, contorno polenta gialla ai grani antichi

15.00 €

AFFETTATI TIPICI DI VALLE

*Degustazione dei nostri affettati migliori accompagnati da confettura extra
Delizia Di Valle prod. Coldognetta, bavarese di patate e miele millefiori*

15.00 €

FORMAGGI VALSASSINESI MISTI

Degustazione di formaggi Vaccini e di Capra, tipici d'alpe di montagna, polenta, miele montagna, confettura extra e salse della Cascina

15.00 €

GHIOTTE LAGHE'

Pepite Fritte al pesce Lago , altissima selezione, fatte in casa, mini insalata Primavera, pallina di polenta gialla ai grani antichi, speciale salsa Cascina made all' insolenza di radice di Rafano

attesa 15 minuti in prima portata

19.00 €

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 ai grani antichi. Piatto leggermente tiepido

20.00€

ALTRE NOSTRE SPECIALITA'

I SENSINI consigliati in aggiunta ai nostri antipasti o come contorno

Golosissime Perle di polenta gialla ai grani Antichi, ripiene di formaggio d'Alpeggio filante, impanatura croccante, Fritte al momento

7.00 €

GLI ONOREVOLI * per intenditori, non per tutti..

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

16.00 €

PIATTO UNICO

Degustazione di : Antipasti misti della Cascina, Primo piatto a scelta tra i due primi del mese, selezione di formaggi misti, Gallinotta della Cascina, polenta, tipicità Valsassinesi e fantasie della nostra Azienda Agricola

attesa 15 minuti in prima portata

26.00 €

INSALATONA FRESCA PRIMAVERA

Insalate scelte Coldognetta, spicchi di mela antica, noci, fiocchi di caprino fresco, pomodorini, erba cipollina.

Condimento alla speciale salsa al miele in aceto ai frutti di bosco

10.00 €

STRACCIATELLA

Zuppa a base di brodo alle Verdure miste, Uova della Cascina fresche di giornata stracciate con Grana, noce moscata, leggera cannella e pepe nero

10.00 €

DEDICATO AI BAMBINI

COTOLETTA

Petto di pollo della Cascina impanato, patatine arrostiti, 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 23,00 €

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 22.00 €

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 22.00 €

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 24.00 €

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 13% vol.

BRIGANTE

La Costa Perego 27.00 €

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"

SA' LES

Terrazze di Montevicchia 23.00 €

IGT Terre Lariane. Nasce da un assemblaggio di Merlot e Syrah coltivato sulle terrazze della parte alta della collina di Montevicchia. 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 32.00 €

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 28.00 €

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 34.00 €

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 al decanter di Alta Selezione dei migliori Terrazzamenti Vitivinicoli:

VINO ROSSO SFUSO : Fermo o Mosso, anche Rosè

Calice 3.50 €.

250 ml 5.00 €

500 ml 8.00 €

1000 ml 16.00 €

VINI BIANCHI

SCERNI'

Cascina Casarigo Valcurone 23.00 €

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 22.00 €

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 26.00 €

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 28.00 €

IGT Terre Lariane. Nasce da un assemblaggio di Sauvignon, Verdesa e Riesling Italic. 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 32.00 €

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.

OCCHI BLU

Cantine Angelinetta Domaso 38.00 €

Sauvignon blanc in purezza, prod. 1200 bottiglie annue, Vino bianco riserva strutturato, colore brillante e luminoso, al naso non sa di sauvignon. Le note vegetali che si aspettano nell'immediato arrivano solo in sottofondo. Il passaggio in legno, tonneau non tostati regala note molto particolari, tropicali, di pesca noce e spezie dolci. I profumi sono intensi ed eleganti, in bocca è una carezza con qualche rimando balsamico. Grande sapidità, equilibrio davvero pazzesco 13,5%

Vini al decanter di Alta Selezione dei migliori Terrazzamenti Vitivinicoli:

VINO BIANCO SFUSO : Fermo o Mosso, anche Rosè

Calice 3.50 €

250 ml 5.00 €

500 ml 8.00 €

1000 ml 16.00 €

ANIMA PURA

Terrazze di Montevecchia 28.00 €

*Vino bianco fermo Aromatico floreale Uva Sauvignon in purezza, vivificato in acciaio 12,5°
Vendemmia a mano in cassette, fermentazione a temperatura controllata. Affinamento acciaio 6
mesi, 6 mesi in bottiglia.*

VINI ROSATI

ROSELAJO

Cantine Angelinetta Domaso 26.00 €

*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 24.00 €

*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*

VINI SPUMANTI

DEMISEC METODO CHARMAT

Tenuta Casarigo Valcurone 26.00 €

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*

BB METODO CLASSICO BRUT MILLESIMATO Terrazze di Montevecchia 28.00 €

BB (BOLLICINA BRIANZOLA)

*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.*

AMANTI 2017 (1.330 bottiglie)

Cantine Angelinetta Domaso 42.00 €

*Spumante Metodo Classico di Qualità. Uvaggio di vecchie vigne (trebbiano, garganega, riesling,
sauvignon) Vendemmia manuale primi di Settembre, fermentazione in acciaio, affinamento 9 mesi acciaio
30 mesi sui lieviti, abbinamento ghiotte laghè e salmerino marinato. Spuma cremosa fine perlage.
Sensazioni fumè e note agrumate, a chiudere sentori floreali. Ottima sapidità e mineralità 12,5 %Vol*

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

PADOSE'

Birrificio Italiano Limido Comasco Como 16.00 €

Birra ambrata, a bassa fermentazione, lavorata ancora secondo il metodo classico, aggiunta di Bacche di Ribes Nero di Cascina Coldognetta (10%) Dopo l'aggiunta di Ribes, riposa sui lieviti per oltre un anno. Creazione sorprendente che riesce ad unire in un unico sorso l'essenza della birra. Fruttata, di beva travolgente e rinfrescante. percezioni tanniche. 7,7% in vol, 750 Cl

VOLEE

Birrificio Italiano Limido Comasco Como 16.00 €

Birra dal tenore alcolico elevato, insolita, creativa, non associabile a stili precisi. Brassata con l'impiego di Sale, Pepe, Lamponi e bacche di Sambuco produzione assai particolare e ricercata. 7,9% in vol, 750 Cl

TIPOPILS

Birrificio Italiano Limido Comasco Como 6.00 €

Chiara prodotta per infusione, 5,2%, gusto piuttosto secco e luppolato. Dopo una fermentazione piuttosto lunga passa alla fase di maturazione di durata contenuta entro le due settimane. 33 Cl

BIBOCK

Birrificio Italiano Limido Comasco Como 6.00 €

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. 33 Cl

BEVANDE e VINO SFUSO

ACQUA FONTE BRACCA 0,75l
COCA-COLA

Naturale / Frizzante 2,50 €
Bottiglietta di vetro 3.00 €

Vino Rosso/Bianco/Rosè..Calice 3.50 €... 250 ml 5.00 €... 500 ml 8.00 €... 1000 ml 16.00 €
Vino SpumanteCalice 4.00 €... 250 ml 6.00 €.... 500 ml 10.00 €...1000 ml 20.00 €

Caffè normale, macchiato 1.50 € - Coperto e servizi vari 2.50 € - Aggiunte extra 2.50/5.00 €

*Consigliamo le Nostre Grappe e Liquori di Bosco e di Valle,
prodotte dalla Nostra Azienda € 2.00
Gustiamole Responsabilmente*

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

LISTA DOLCI

Portata con leggera attesa, Desserts interamente preparati dalla nostra cucina:

*“Non è forse vero che l'attesa del piacere è essa stessa il piacere?
E noi Vi piaceremo. Ah se Vi piaceremo...”*

TORTA MERINGATA

Semifreddo alla Panna fresca montata, polvere di Alloro, Meringa e Marrons Glacés 6.00 €

NOBILE RE MIDA

Crema Caramel fatto in casa con cupola croccante al caramello filata a mano 6.00 €

MATTONELLA RESEGONE

Semifreddo alla nostra Crema di Marroni, base all'amaretto croccante, fondente extra 6.00 €

NON TI SCORDAR DI ME

Speciale sorbetto artigianale fatto in casa ai veri frutti di Bosco freschi, al cucchiaino 6.00 €

BILL, BOLL, BULL

Soffice Torta al Fondente extra speziata all'arancio e cannella, gocce cioccolato 6.00 €

SINFONIA DI CIOCCOLATO

Torta al fondente, gelato bianco artigianale e purezza di lamponi caldi 6.00 €

SANTO GRAAL

Gelato artigianale bianco fior di latte, colata tiepida di Mirtilli neri Spontanei 6.00 €

COLDOGNETTA DE LUXE

Goloso piatto assaggi completo di tutti i nostri dolci del momento accompagnati da fresca panna montata, biscotto della casa e golosità della cucina; originale Miogelato sorbetto alla fiamma

*Consigliato per due persone **Attesa maggiore per il servizio al tavolo***

24.00 € (Non è possibile la scelta di questo piatto in menù degustazione)

*Proponiamo, in accostamento ai dolci preparati della nostra cucina, un ottimo
Vino Moscato Fiori di campo da meditazione -Azienda Agricola Carlot -
servito alla Flûte 3.50 €*