

ristorante  
*Cascina*  
*Moro*

*Strada Provinciale Vigentina 8 Moro Alto -  
20085 Locate di Triulzi. (Mi)  
0283423132*

## **- Antipasti di terra -**

*Tartare di manzo, uova di quaglia, rapanelli, germogli di campo, maionese alle nocciole e crema di tartufo nero*  
15,00€

*Insalatina di carciofi con scaglie di Parmigiano Reggiano 24mesi*  
12,00€

*Sformatino di zucca violino con crema di parmigiano 24 mesi e crumble di amaretti e semi di zucca*  
13,00€

*Vitello tonnato con la sua giardiniera in salsa tonnata*  
14,00€

*Speck d'anatra con crostini, burro e marmellata di cipolle di tropea*  
13,00

*Panna cotta allo zola con noci pecan, perle di pera e miele di corbezzolo*  
13,00€

*Degustazione di salumi con gnocco fritto*  
*(San Daniele 24 Mesi, Coppa, Lonzino, Cacciatorino, pancetta piacentina, Lardo e Olive)*  
18,00€

*Culatello di Zibello DOP, Pecorino sardo con marmellata di fichi e gnocco fritto*  
18,00€

*Crostini (3x) di focaccia integrale con Salame, lardo e bresaola di Wagyu*  
18,00€

*Pata Negra iberico de Bellotta 36 Mesi (40gr)*  
22,00€

## **- Antipasti di mare -**

*Insalatina di Carciofi con sedano e lamelle di bottarga di muggine*  
14,00€

*Pignatta di moscardini, fregola sarda leggermente piccante, polvere di menta e onion rings*  
13,00€

*Polpo\* in vellutata di fave con catalogna, crema di peperone rosso e carbone vegetale*  
15,00€

*Capesante gratinate al forno servite nel loro guscio (3 pezzi)*  
13,00€

*Acciughe del Mar Cantabrico con crostini e burro ai limoni del nostro giardino*  
18,00€

*Insalata di code di gamberi argentini e puntarelle*  
13,00€

*Tartarina di Gamberi rossi di Mazara del Vallo con aceto di riso e frutto della passione (50gr)*  
20,00€

**Prodotto conservato a "zero gradi"**



## **- Primi piatti di terra -**

*"Pasta e Fasoi", maltagliati di pasta fatta in casa e fagioli*  
12,00€

*Gnocchi di patate ripieni di speck e brie in crema di tartufo  
bianco*  
16,00€

*Paccheri Rustichella d'Abruzzo al pesto di pistacchio,  
salsiccia di Norcia e stracciatella*  
14,00€

*Pappardelle fatte in casa "Trenta tuorli" al ragù di  
cinghiale e funghi porcini*  
16,00€

*Risotto ai funghi porcini (minimo due persone)*  
16,00€

*Ravioli al ripieno di cinghiale in crema di burro e salvia*  
16,00€

*Tagliatelle di farina di castagna al ragù di lepre e crema di  
taleggio*  
14,00€

*Ravioli di zucca burro e salvia con crumble di amaretti e  
semi di zucca tostati*  
14,00€

*Culurgiones (raviolo tipico sardo) ripieno di patate e  
pecorino in salsa di pomodoro e basilico*  
14,00€

*Andarinos (pasta tipica sarda) al ragù di agnello con  
carciofi*  
€18,00

*Tagliatelle di farina di grano saraceno al ragù di capriolo*  
€14,00

## **- Primi piatti di mare -**

*Tagliolini trenta tuorli fatti in casa con carciofi e gamberi argentini*

*15,00€*

*Lorighitas fatte a mano (pasta tipica sarda) con straccetti di spigola e carciofi*

*16,00*

*Tagliolini trenta tuorli fatti in casa con triglie, cime di rapa e lamelle di bottarga di muggine*

*16,00€*

*Spaghetti alle vongole veraci e bottarga di muggine*

*16,00€*

*Risotto alla cacio e pepe con gamberi di Mazara del Vallo, caviale di muggine e salsa al limone (minimo due persone)*

*16,00€*

*Ravioli al ripieno di bufala con gamberi rossi di Mazara del Vallo crudi e tartufo nero*

*18,00€*

## **- Secondi Piatti di Terra -**

*Tagliata di filetto di canguro con rucola e pomodorini*  
26,00€

*Cotoletta rustica con patate al forno*  
23,00€

*Fiorentina di Scottona servita con contorno di patate al  
forno*  
8,00€/etto, minimo 1kg

*Costata di Scottona da 500gr*  
27,00€

*Filetto di cervo con patate, carote viola e la sua salsa*  
28,00€

*Filetto della Casa (200gr) con mirepoix di verdure, sugo  
d'arrosto, porcini e castagne*  
30,00€

*Spezzatino di capriolo con polenta*  
28,00€

*Costine di agnello impanate alle erbe aromatiche*  
28,00€

*Ossobuco in gremolada (500gr)*  
28,00€/35,00€ con risotto alla milanese

*Brasato di ganascino di manzo con polenta*  
26,00€

## **- Secondi Piatti di Mare -**

*Involtini di pesce spada alla Siciliana con ripieno di pistacchio, uvette, e formaggio in salsa di pomodoro, capperi e olive*  
22,00€

*Trancio di Baccalà in crosta di pistacchio su crema di melanzane e pomodorini datterino grigliati*  
26,00€

*Trancio di pesce spada con emulsione lemon grass, olive, capperi e pomodorini*  
25,00€

*Piovra\* arrosto con il suo nero, cime di rapa, datterino in agrodolce e crema di limone*  
25,00€

*Filetto di spigola con crema di finocchio affumicato e scarola saltata alle acciughe*  
26,00€

## **- Contorni -**

*Insalatina di finocchi, arance e semi di zucca*  
6,00€

*Puntarelle acciughe e capperi*  
7,00€

*Insalata di Spinacino novello con mandorle tostate e scaglie  
di parmigiano*  
6,00€

*Insalata mista: insalata verde, carote, pomodorini e finocchi*  
5,00€

*Insalata di pomodori e basilico*  
5,00€

*Patatine Chips*  
6,00€

*Patate Bologna al forno*  
5,00€

*Catalogna ripassata aglio, olio e peperoncino*  
6,00€