Segnaliamo, ai sensi della normativa vigente e per dovere di informazione a tutela della nostra clientela, che alcuni nostri prodotti possono contenere, come ingredienti o in tracce, i seguenti allergeni:

1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
3) UOVA e prodotti a base di uova
4) PESCE e prodotti a base di pesce
5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
6) SOIA e prodotti a base di soia
7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9) SEDANO e prodotti a base di sedano
10) SENAPE e prodotti a base di senape
11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in tracce
13) LUPINI e prodotti a base di lupini
14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Il personale della sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.
Il Cliente è pregato di comunicare al personale di sala, prima dell'ordinazione, la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche

COPERTO €3,50

Ristorante Cascina Moro
Via Vigentina - Moro Alto 20085 Locate di Triulzi (MI) - Tel+39 02 83423132 –
info@cascinamoro.it

- Antipasti di terra -

Vitello tonnato con la sua giardiniera in salsa tonnata e fondo di vitello
Allergeni (3-9-10)
15,00€

Insalatina di carciofi con scaglie di Parmigiano Reggiano 24 Mesi
Allergeni (7)
12,00€

Panna cotta allo Zola con sfere di pera, noci pecan e miele di acacia
Allergeni (5-7-8)
15,00€

Tarte Tatin di cipolle con Roquefort Francese
Allergeni (1-3-7-8)
14,00€

Battuta di manzo, uova di quaglia, rapanelli, germogli di campo,
maionese alle nocciole e crema di tartufo nero
Allergeni (3-8-10-12)
15,00€

Sformatino di zucca con crema di Parmigiano 24 mesi,
Allergeni (3-7)
14,00€

Culatello di Zibello DOP, Pecorino sardo con marmellata di fichi
serviti con pane fritto
Allergeni (1-5-7-8)
20,00€

Degustazione di Pecorino sardo stagionato e semi stagionato con confetture e miele
Allergeni (1-5-7-8)
16,00€

Degustazione di salumi:
Prosciutto di Parma 24 Mesi, Coppa, Lonzino, Cacciatorino, pancetta piacentina, Lardo e Olive,
serviti con pane fritto (Consigliata per due persone)
Allergeni (1-5-8)
20,00€

- Antipasti di mare -

Tartare di tonno con avocado, riso e salsa di soia*
Allergeni (1-4-6)
18,00€

Polpo alla ligure (patate, olive taggiasche fagiolini, olio e limone)*
Allergeni (4-14)
16,00€

Gamberi argentini alla catalana (cipolla, pomodoro, basilico e olio EVO)*
Allergeni (2-4)
14,00€

Capesante gratinate al pane aromatizzato con capperi,
servite nel loro guscio (3 pezzi)
Allergeni (1-2-3-4-7-8-14)
16,00€

Crema di Humus con moscardini in umido e peperone crusco
Allergeni (4)
14,00€

Cocktail di gamberi argentini in salsa aurora anni 80*
Allergeni (2-10)
14,00€

Terrina di gamberi e moscardini con fregola sarda e onion rings
Allergeni (4)
15,00€

**Prodotto conservato a "zero gradi*

- Primi piatti di terra -

Risotto ai Carciofi con coscette di quaglia e liquirizia
(Minimo due porzioni)
Allergeni (7-9)
16,00€

Risotto zucca, Zola blu, noci, radicchio e speck croccante
(Minimo due porzioni)
Allergeni (7-9)
16,00€

Cannoncini al ripieno di Foie Gras alla burro e salvia con arancia
Allergeni (1-3-9)
15,00€

Tagliatelle di farina di castagna ai funghi porcini con croccante di culatello
Allergeni (1-3-7-9)
15,00€

Culurgiones (Pasta tipica Sarda) al ripeno di patate, pecorino e menta in salsa di pomodoro
Allergeni (1-3-7-8-9-12)
15,00€

Tonnarelli alla cacio e pepe
(Pasta fatta in casa)
Allergeni (1-3-7-9)
15,00€

Tagliolini fatti in casa con pomodorino fresco e stracciatella di burrata
(Pasta fatta in casa, impasto 30 tuorli)
Allergeni (1-3-5-7-9)
15,00€

Pappardelle al ragù di cinghiale
(Pasta fatta in casa, impasto 30 tuorli)
Allergeni (1-3-5-7-9)
16,00€

Gnocchi di zucca ai quattro formaggi con noci pecan
Allergeni (1-3-5-7-9)
16,00€

- Primi piatti di mare -

Risotto Cacio, pepe e battuta di Gamberi rossi di Mazara del Vallo, gel di limone e bisque
(Minimo due porzioni)
Allergeni (4-7-9)
18,00€

Risotto ai canestrelli con fiori di zucchina e fondo di acciuga
(Minimo due porzioni)
Allergeni (4-7-9-14)
18,00€

Pappardelle al tonno, olive taggiasche, pomodorini, capperi e katsoubushi*
(Pasta fatta in casa, impasto 30 tuorli)
Allergeni (1-3-4-7-9)
16,00€

Paccheri ai moscardini in umido con olive e capperi
Allergeni (1-2-4-8-9-12-14)
16,00€

Tagliolini con gamberi rossi di Mazara del Vallo e tartufo nero estivo*
(Pasta fatta in casa, impasto 30 tuorli)
Allergeni (1-3-2-4-7-9)
20,00€

Spaghetti Rustichella d'Abruzzo alle vongole veraci
Allergeni (1-4-7-9-14)
18,00€ / 22,00 con bottarga di Muggine

Linguine triglie, erbette e bottarga di muggine
Allergeni (1-4-7-9-14)
14,00€

**Prodotto conservato a "zero gradi"*

- Secondi Piatti di Terra -

Fiorentina di Scottona e patate al forno servite su pane carasau
Allergeni (1)
8,00€/etto, minimo 1kg

Filetto alla milanese con patate della casa
Allergeni (1-3-5-8-11)
30,00€

Ossobuco in gremolada
Allergeni (9)
28,00€, o 36,00€ con Risotto alla milanese

Brasato di Manzo su crostone di polenta
Allergeni (9)
26,00€

Costata di Scottona alla griglia da 500gr
33,00€

Costine di agnello impanate alle erbe aromatiche con salsa tzatziki
Allergeni (1-3-5-7-8-11)
28,00€

Filetto di Cervo, crema pastinaca, porri baby, pancetta, arachidi e chips di pastinaca
Allergeni (1-5-6)
30,00€

Cotoletta rustica con patate bologna al forno
Allergeni (1-3-5-7-8-11)
25,00€

- Secondi Piatti di Mare -

Cuore di tonno in crosta di sesamo scaloppato*

Allergeni (4-6-11)

28,00€

Pescespada alla griglia, avocado, olive kalamata,
pomodorini in agrodolce e salsa romanesca

Allergeni (4)

28,00€

Filetto di Branzino con orzo perlato e verdura di stagione

Allergeni (1-4)

26,00€

Filetto di Rombo, crema di finocchi arrosto, cavolo nero,
acciughe e salsa di curry e cocco

Allergeni (4)

26,00€

Filetto di ricciola, salsa mimosa, verdure di stagione,
agrumi e spuma di pompelmo

Allergeni (4-7)

28,00€

**Prodotto conservato a "zero gradi"*

- Contorni -

Insalatina di puntarelle, acciughe e capperi
7,00€

Insalata di pomodorini e basilico
6,00€

Patatine Chips
Allergeni (1-5-8-11)
6,00€

Patate Bologna al forno
5,00€

Verdure alla griglia
7,00€

Insalata di finocchi e arance con semi di zucca tostati
7,00€
Allergeni (8)

Catalogna ripassata in padella (aglio, olio e peperoncino)
7,00€

ristorante Cascina Moro