



Benvenuti alla Cascina

dal 1994 la vera Tradizione Contadina

Qui ogni piatto racconta una storia di famiglia, di terra e di passione.

Da quattro generazioni, dal 1919, coltiviamo tradizione e semplicità, portando in tavola quello che produciamo con le nostre mani: formaggi, carni, salumi, verdure e uova, tutti prodotti genuini e legati al ritmo della natura.

Siamo un vero agriturismo, dove gli animali vivono accanto a noi e ogni stagione porta con sé sapori nuovi.

Nel 2024 abbiamo rinnovato la gestione, noi figli abbiamo ricevuto in consegna l'azienda di famiglia dai nostri genitori, che a loro volta hanno ricevuto dai nostri nonni, e prima ancora dai nostri bisnonni.

Abbiamo accettato, forti della passione che ci unisce e faremo del nostro meglio per traghettare l'attività di famiglia verso il futuro, affrontando le sfide dei tempi che cambiano ma senza dimenticare il passato e lo spirito che da sempre ci accompagna.

Alla Cascina ci si sente a casa: accogliamo famiglie, amici e chiunque voglia riscoprire il gusto delle cose fatte bene, con trasparenza, rispetto e tanto cuore.

Rachele

Rossella

Rolando

Margherita

MENÙ TAGLIATA

MINIMO 2
PERSONE

Tagliere di affettati e formaggi della Cascina, (in condivisione)
accompagnati da confettura e giardiniera di verdure
sfiziosità a sorpresa dello chef

....

Tagliata da 250g (a persona)
con rucola e grana

....

un dolce a scelta tra le proposte della casa

coperto, acqua
una BOTTIGLIA di PINOT NERO ogni 2 persone



€ 45
a persona

Per la lista allergeni fare riferimento ai singoli piatti del menù alla carta

MENÙ DEGUSTAZIONE STAGIONALE

MENÙ INVERNALE

dal 1 ottobre al 10 gennaio

non disponibile nei giorni di festività nazionale

Per la lista allergeni fare riferimento ai singoli piatti del menù alla carta

MENÙ LA CASCINA

Tagliere di affettati e formaggi della Cascina,
accompagnati da confettura e giardiniera
sfiziosità a sorpresa dello chef

....

Tagliatelle con ragù bianco di Scottona
Carnaroli con crema alla zucca, fonduta di stracchino
e crudo croccante

....

Bocconcini di manzo al Barbera accompagnati da
polenta di mais bergamasco

....

un dolce a scelta tra le proposte dello chef

coperto, acqua, 1/4 di vino sfuso bianco o rosso a
persona

€ 37

MENÙ BALÒSS

Tagliere di affettati e formaggi della Cascina,
accompagnati da confettura e giardiniera
sfiziosità a sorpresa dello chef

....

Tagliatelle con ragù bianco di Scottona
Carnaroli con crema alla zucca, fonduta di stracchino
e crudo croccante

....

Grigliata di manzo e salamelle con patate arrosto

....

un dolce a scelta tra le proposte dello chef

coperto, acqua, 1/4 di vino sfuso bianco o rosso a
persona

€ 42

**Sostituzione di un primo
con i nostri rinomati
casoncelli +€3**

I MENÙ NON SONO DIVISIBILI

LA FORMULA "MENÙ DEGUSTAZIONE" SI INTENDE VALIDA SE SCELTA DA TUTTO IL TAVOLO

ANTIPASTI

TARTARE DI FASSONA

€15

150g di carne selezionata delle nostre bovine, battuta a mano e servita con acqua di pomodoro fermentata, olio aromatizzato al basilico e melone giallo

MANZO BITES

€12

Polpette di carne selezionata di manzo in crosta dorata, fritte al momento accompagnate con salsa alla senape e miele (6 pezzi)



Ottimo abbinamento
ai nostri taglieri

TAGLIERI

GRAN TAGLIERE DELLA CASCINA

ideale per 2 persone

€28

Selezione di affettati nostrani e formaggi a km0 a latte crudo.

-- Il Salame bergamasco detto "La Manega", pancetta arrotolata, Bresaola di manzo - stracchino, formagella-- accompagnati da confettura fatta in casa e giardiniera di verdure



TAGLIERE DEL NORCINO

€16

Selezione dei salumi di papà Edoardo e zio Romeo



TAGLIERE DEL CASARO

€14

Selezione di formaggi vaccini, a latte crudo, del nostro casaro Rolando, accompagnati dalla nostra confettura



PRIMI PIATTI

CASONCELLI DELLA CASCINA

€15

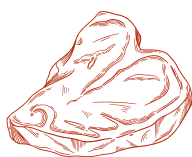
Fatti a mano, come una volta, seguendo la ricetta di Nonna Lucia, pasta all'uovo ripiena di carne di manzo e amaretti.

Serviti con burro, salvia e pancetta bergamasca come tradizione comanda!



Una tradizione lunga **4** GENERAZIONI

Pasta fresca all'uovo



Ripieno di MANZO, grana e amaretti



Conditi con burro, salvia e PANCETTA NOSTRANA MACINATA



RISOTTO AI FUNGHI PORCINI **

minimo 2 persone

€17

Lo storico della Cascina, cremoso ma sempre al dente



PRIMI DEL MESE

Primi stagionali con materie prime provenienti dalla nostra azienda agricola, consulta la pagina dei FUORI MENU' del mese

IL RAVIOLONE



€13

Raviolone con pasta fresca alle erbe ripieno alle mandorle e pomodori secchi, condito con panna vegetale e olio al basilico



GNOCCHETTI VEGANI



€14

Fatti in casa SENZA GLUTINE e LATTOSIO, conditi con le proposte dello chef

Coperto €2

DALLA GRIGLIA



COSTATA DI FASSONA KMO

8 €/hg

Nate e cresciute nella nostra fattoria, nutrite con una alimentazione a secco senza l'uso di insilati o forzature alimentari e senza l'uso di antibiotici

Accompagnata da un CONTORNO a scelta

Ottimo abbinamento con un buon Valcalepio Riserva LAPIS AETERNUM € 29

TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA

€ 20

250g di tagliata su letto di rucola e grana

Ti consigliamo in abbinamento un buon Pinot Nero CAMPO DEI GRACI € 19

PICANHA KMO

€ 21

250 g di succosa picanha, un taglio pregiato che si trova nella parte alta della coscia, vicino all'attacco della coda

Ottima se gustata con una bottiglia di Valcalepio LAPIS RUBRA € 21

MEDAIONE DI FILETTO

€ 24

220g di pregiato filetto delle nostre scottone su fondo bruno e nido di carote  

Perfetto se abbinato ad una bottiglia di RONCHEDONE Cà dei Frati € 32



GRIGLIATA REALE DELLA CASCINA

€ 59

Degustazione dei tagli più pregiati : Filetto, Picanha, Tagliata di manzo, costine BBQ e salamelle CBT.

Accompagnata da DUE contorni a scelta

ideale per 2 persone



Gustala al meglio con una buona bottiglia di Valcalepio Riserva LOCATELLI € 24

Coperto €2



GEMELLE DIVERSE

€17

Due salamelle, stessa carne ma cotture differenti: una tradizionale alla griglia e una cotta a bassa temperatura in grasso di manzo. Servite con POLENTA

Gustale con una BLONDE ALE dell'agribirrificio PAGUS 37cl € 6,50

COSTINE BBQ

€19

500 g di costine cotte a bassa temperatura e caramellate con salsa bbq

Accompagnale con una buona RED IPA dell'agribirrificio PAGUS 37 cl € 6,50



GRIGLIATA DELL'ORTO



€16

Straccetti di peperone, hamburger di ceci e pomodoro e verdure di stagione alla griglia



Perfetto se abbinata ad una bottiglia di LUGANA doc € 23

I CONTORNI

Polenta di Mais Bergamasco € 4

Polenta Taragna  € 5

Patate al forno € 4

Verdure alla griglia € 4

Coperto €2

E PER I PIÙ PICCOLI?

MENÙ DEGUSTAZIONE

Se il bambino prende lo stesso MENÙ del tavolo (Menù CASCINA o BALÒSS) viene applicato un
PREZZO SCONTATO (fino ai 10 anni di età). Dolce e coperto inclusi

€ 25

MENÙ JUNIOR

Prosciutto cotto

PASTA in BIANCO o al POMODORO

COTOLETTA con patate al forno

coperto e acqua compresi

€ 20

MENÙ BABY

Prosciutto Cotto

PASTA in BIANCO o al POMODORO

coperto e acqua compresi

€ 12

Menù alla *Carta* Baby

Prosciutto cotto Alta Qualità

€ 6

Pasta in bianco o al pomodoro

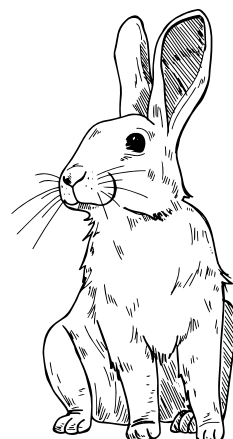


€ 8

Cotoletta con patate al forno



€ 12



DESSERT

Sorbetto

€ 5

Agri gelato con couli di frutti di bosco**



€ 5

Tiramisù



€ 6

Panna Cotta con le nostre confetture



€ 6

Crem Brulè



€ 6

Torte del giorno



€ 6



CAFFETTERIA

Espresso

€ 1,50

Corretto grappa o sambuca

€ 2.00

Decaffeinato

€ 1,50

Caffè d'orzo

€ 2.00

Gingseng

€ 2,00



LIQUORI, DISTILLATI E AMARI LOCALI

100% made in Bergamo



AMARI

€ 3

/

Doppio
con ghiaccio

€ 5

AMARO DELLE OROBIE

il vero amaro con erbe e radici alpine delle Orobie

PACI' PACIANA l' amaro Brigante della VAL BREMBANA



GRAPPE

€ 3

/

Doppio
con ghiaccio

€ 5

GRAPPA NOSTRANA per i veri Bergamaschi e Bergafemmine

GRAPPA BARRICATA da vitigno moscato

(+ € 1)

ELISIR DE CORT grappa aromatizzata al fieno di mezza estate
e miele millefiori



LIQUORI

€ 3

/

Doppio
con ghiaccio

€ 5

LIQUORE ALLA MELA VERDE

ARANCELLO della Cascina!

LIQUIRIZIA

SAMBUCA



LE BOLLICINE

della Franciacorta



Franciacorta SATEN docg "La Montina"

€ 35

Uve Chardonnay dal bel colore paglierino. Al naso presenta un bouquet complesso con sentori di frutta fresca. In bocca denota una piacevole sensazione tattile di setosità.



Franciacorta BRUT docg "Influssi di Luna"

€ 29

Colore giallo paglierino luminoso, dal perlage fine e persistente. Al naso un primo impatto di crosta di pane e di lieviti apre ad un profilo olfattivo composto ed elegante. Note di frutti esotici e di fiori di sambuco. 90% Chardonnay e 10% Pinot



Franciacorta AUDENS DOSAGGIO ZERO docg "Le Marchesine"

€ 31

Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco vinificati con metodo Champenoise dalla piacevole effervescenza con perlage fine e persistente. Basso residuo zuccherino.



Franciacorta CUVÉE DEI FRATI EXTRA BRUT docg "Cà Dei Frati"

€ 33

Perlage fine e continuo, colore giallo brillante con riflessi verdi è come ci appare al bicchiere. Al naso è fragrante, con note agrumate, floreali e sentori di pesca. La carbonica setosa e cremosa fa spazio all'acidità che stimola la salivazione.



Oltrepo' pavese

MOSCATO "Criso" doc "Bosco Longhino"

€ 19

classico spumante dolce per accompagnare un buon dessert.



PINOT NERO BRUT "Gaio" doc "Bosco Longhino"

€ 19

classico spumante secco per accompagnare dessert o aperitivi.

I BIANCHI FERMI



Brescia

LUGANA PREMIUM doc "Scolari"

€ 23

Lugana DOC in versione Premium dal profilo fresco ed elegante. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso piacevolmente floreale con note fruttate di mela verde.



Bergamo

TERRE DEL COLLEONI Doc LAPIS ARGENTEUM "Podere Castel Merlo"

€ 21

Pinot Grigio in purezza dal colore giallo paglierino, elegante, intenso e persistente con sentori di frutta gialla esotica, note di legno e vaniglia. Un bianco di grande struttura.

I ROSSI

Bergamo



VALCALEPIO Doc Lapis Rubra "Podere Castel Merlo" €21

Rosso con riflessi granato, intenso e complesso con sentori di amarena, pepe e note balsamiche. Caldo, morbido, giustamente tannico, persistente.

Valtellina



INFERNO Valtellina superiore docg "Balgera vini dal 1885" € 32

ottenuto da uve di Nebbiolo, colore rosso rubino intenso con sentori di viola appassita e confettura di prugne. Affinato in botte di rovere per 24 mesi.

Oltrepo' pavese



PINO NERO igt Campo dei Graci "Bosco Longhino" € 19

Pinot nero in purezza affinato in botte di rovere che conferisce sapore corposo con sentore di frutti di bosco, cuoio e note speziate. Colore rosso rubino con riflessi violacei

Franciacorta



RONCHEDONE "Cà dei Frati" € 32

Al naso si presenta molto ricco con note di frutti rossi, mirtilli macerati, sentori balsamici e di confettura. Al palato è potente e incisivo, pulito, sapido, con una bella acidità segno del terreno benacense.

LE RISERVE

Valtellina



SOLSTIZIO Sforzato di Valtellina docg "Balgera vini dal 1885"

€ 59

vino passito dal profumo intenso con sentori di viola appassita, prugna e amarena. Sapore pieno, molto strutturato e vellutato. Affinato in botte di rovere per almeno 48 mesi.



LE SIGNORIE Valtellina Superiore RISERVA docg "Nera"

€ 39

prodotto solamente in annate estremamente eccezionali dai migliori vitigni di uve Nebbiolo, viene lasciato riposare in botti di rovere per almeno 12 mesi. E' un vino elegante e di carattere deciso.

Bergamo



VALCALEPIO RISERVA doc dei colli bergamaschi "Locatelli Caffi"

€ 24

ottenuto da vitigni Merlot e Cabernet, affinato in botte di rovere per 18 mesi. Gusto pieno e intenso con sentori di confettura di marasche, vaniglia e note di cannella.



VALCALEPIO RISERVA doc. Lapis Aeternus "Podere Castel Merlo"

€ 29

Un uvaggio di Cabernet Sauvignon e Merlot con lungo affinamento, prima in botti di rovere e poi in bottiglia, sentori di confettura di frutti rossi, pepe e rabarbaro.



LE AGRIBIRRE

made in Bergamo

AGRIBIRRE da orzo e frumento coltivati e trasformati in terra bergamasca



BLOND ALE - Bionda "agribirrificio Pagus"

Birra chiara ad alta fermentazione, dai sentori nobili di malto e dalle eleganti note floreali, prodotta con malti e luppoli delle campagne dell' alto Lago d'Iseo

Bottiglia piccola da 37,5 cl € 6,50

Bottiglia grande da 75 cl € 12



RED IPA - Rossa "agribirrificio Pagus"

Birra dal colore ramato intenso e dai sentori maltati e caramellati. Schiuma fine e compatta.

Bottiglia da 37,5 cl € 6,50



VINO SFUSO della casa Bianco/Rosso

Un quarto € 4

Mezzo litro € 5

Litro € 10

BIBITE

Lattina € 2,5

Bottiglia € 5



ACQUA un litro LISCIA o GASSATA € 2

ALLERGENI ALIMENTARI

- | | |
|---|---|
| 1  CEREALI
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridi derivati | 8  FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi |
| 2  CROSTACEI
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili | 9  SEDANO
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali |
| 3  UOVA
Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionati, pasta all'uovo | 10  SENAPE
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda |
| 4  PESCE
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali | 11  SESAMO
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale |
| 5  ARACHIDI E DERIVATI
Snack confezionati, creme e condimenti in cui sia presente anche in piccole dosi | 12  ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc. |
| 6  SOIA
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili | 13  LUPINI
Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari |
| 7  LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme | 14  MOLLUSCHI
Canestrello, cannocchiodo, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina |

Per la LISTA DETTAGLIATA rivolgerti alle cameriere



Sfoggia il menù online

** Utilizziamo materie prime genuine e a kmzero provenienti dalla nostra fattoria o da altre aziende agricole nostre associate.

Talvolta può capitare di non trovare tutti gli ingredienti, soprattutto fuori stagione, per cui capita di utilizzare qualche prodotto surgelato, come i funghi per la preparazione del nostro risotto o i piccoli frutti utilizzati per la preparazione di certi dolci

Vuoi festeggiare con noi il tuo **COMPLEANNO** o una ricorrenza?

Possiamo realizzare per te una **TORTA** su misura con scritta **PERSONALIZZATA**



Siamo aperti:

VENERDÌ 19:00 - 23:00

SABATO 12:00-16:00 / 19.30 - 23:30

DOMENICA 12:00 - 16:00

APERTI durante le **FESTIVITÀ** e i ponti

Possibilità di aperture infrasettimanali per gruppi di almeno 15-20 persone