



Le Cascine Riboni

MARZO 2026

MENÙ ALLA CARTA

Sapori di casa, profumi dell'orto e tradizione lombarda

Stuzzichini dalla bottega

Caponata di melanzane ^{9,12}	6 €
Crema di zucchini ¹²	6 €
Peperonata	6 €
Zucchini sott'olio ¹²	6 €
Composta di cipolle ¹²	6 €
Giardiniera di verdure ^{9,12}	6 €
Melanzane sottolio ¹²	7,50 €
Pane rustico e focaccia artigianali ^{1,11}	

Antipasti

Tagliere di salumi artigianali	12 €
Tagliere di formaggi locali con miele e composte "Riboni"	12 €
Tarte tatin di cipolle rosse e rosmarino ^{1,3,7}	13 €
La nostra tartare di manzo con tuorlo d'uovo, senape e capperi ^{3,10}	14 €

Primi

Gnocchi di patate al ragù tradizionale ^{1,3,7}	14 €
Risotto Carnaroli con datterini, origano e crema di tipico lodigiano ^{7,12}	14 €
Tagliatelle con crema di piselli, guanciale e ricotta salata ^{1,3,7}	13 €

Secondi

Tagliata classica con patate al forno e carote spadellate ⁷	18 €
Ossobuco di manzo con la gremolata e crema di patate ^{1,7,12}	16 €
Fegato con le cipolle ^{7,12}	14 €
Crocchette di zucca e castagne ^{1,7}	14 €

Dolci

Crostata alla marmellata ^{1,3,7}	6 €
Sabbiosa con crema al mascarpone ^{1,3,7}	6 €
Torta di mele con salsa alla cannella ^{1,3,7}	6 €
il nostro gelato artigianale ⁷	6 €

Menù piccoli ospiti: € 15 a persona

- Pasta corta al ragù o al pomodoro^{1,7,9}
- Crostata alla marmellata^{1,3,7}

✿ La nostra cucina

Tutti i piatti sono preparati a mano, con ingredienti freschi della nostra azienda agricola o di produttori locali. In caso di indisponibilità, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati. Non utilizziamo prodotti industriali né serviamo bibite commerciali.

✿ In caso di allergie o intolleranze, cerchiamo di soddisfare le vostre esigenze, ma non possiamo garantire l'assenza di contaminazioni crociate. Per informazioni sugli allergeni, rivolgersi al personale.

1=Glutine; 2=Crostacei; 3=Uova; 4=Pesce; 5=Arachidi; 6=Soja; 7=Latte; 8=Frutta a guscio; 9=Sedano; 10=Senape; 11=Semi Sesamo; 12=Anidride Solforosa; 13=Lupini; 14=Molluschi



Le Cascine Riboni

BEVANDE

Vino della casa

Barbera ¼ litro	5 €
Barbera ½ litro	8 €

A calice

Barbera	3 €
Riesling IGT	3 €

Vino a bottiglia

Cantina Bosco Longhino Pv

Rossi

Rivetta Barbera IGT PV	15 €
Bonarda vivace DOCG	15 €
Buttafuoco D.O.C.G	18 €

Bianchi

Riesling IGT PV	15 €
Il Prugnolo Pinot grigio IGT PV	15 €

Spumanti

Gaio Pinot Nero brut V.S.Q. metodo Charmat	18 €
Criso Moscato V.S.Q. metodo Charmat	15 €

Aperitivo

Gin & tonic	5 €
Spritz	5 €

Amari della casa

Nocino	3,5 €
Cento Foglie	3,5 €
Liquore al miele	3,5 €
Fragolino	3,5 €

In alternativa alle bibite commerciali, Vi proponiamo i nostri succhi di frutta e infusi naturali

Succo di frutta 200 g 3,5 €
fragola, mora, ciliegia, mela, mela cotogna

Tisana	1,5 €
Caffè di moka	1 €

Acqua Minerale

Acqua minerale 0,92cl	2 €
Acqua minerale 0,35cl	1 €