



Le Cascine Riboni

APRILE 2026

MENÙ ALLA CARTA

Sapori di casa, profumi dell'orto e tradizione lombarda

Stuzzichini della bottega

Caponata di melanzane ^{9,12}	6 €
Crema di zucchine ¹²	6 €
Peperonata	6 €
Zucchine 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 ⁷ miele e composte "Riboni"	12 €
Cannoncini al formaggio con scarola spadellata e arachidi ^{1,3,7,8}	13 €
La nostra tartare di manzo con tuorlo d'uovo, senape e capperi ^{3,10}	14 €

Primi

Rotolo 33 tuorli con ricotta e spinaci ^{1,3,7}	14 €
Risotto Carnaroli con asparagi dell'orto, sedano e granella di cotechino ^{7,12}	14 €
Tagliolini fatti a mano al ragù classico cotto lentamente ^{1,3,7}	13 €

Secondi

La nostra tagliata con spinacino e carote spadellate ⁷	19 €
Cotoletta di reale con patate arrosto ^{1,3,7}	18 €
Arrosticini di manzo con salsa allo yogurt e peperoni alla cenere ⁷	16 €
Uova e Asparagi della cascina ^{3,7}	14 €

Dolci

Crostata alla marmellata ^{1,3,7}	6 €
Bertolda con la panna ^{1,3,7}	6,50 €
Crema caramel ^{1,3,7}	6,50 €
il nostro gelato artigianale ⁷	6 €

Menù piccoli ospiti

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

€ 15 a persona

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