ANTIPASTI

L'antica ricetta di Vione 12
(Mondeghili della tradizione con erbette di campo, accompagnati da salsa Vione)
(1,3,5,7,9)

L'incontro di fine estate 16
(Code di gamberi tiepidi alla catalana con pomodorini, cipolla rossa e sedano) (2, 9,12)

Il bianco e l'oro 12
(Burrata di latte vaccino esaltata dall'olio Coratina del Borgo, sale bilanciato e basilico)
(7)

Ortolana di Vione 12
(Parmigiana di melanzane alla Vione) (1,3,5,7)

Festa in corte 12/18/27 (piccola/media/grande)
(Prosciutto crudo riserva tradizionale lombardo, coppa della Brianza, lardo del territorio e salame di Varzi DOP con pane fritto di cascina) (1,12)
[Vino consigliato: Valpolicella Ripasso Campo Bastiglia Doc 2023 €9/calice]

Rosso cistercense 18
(Tartare di gamberi rossi [80g] su battuto della dispensa monastica alla moda di Vione: pomodori essiccati al sole, capperi di Pantelleria IGP, olive e crostone di pane rustico)
(1,2,9,12,13)

Sinfonia di tartufo e lievito 14
(Sottili fette di mortadella lombarda tartufata servite con pane fritto) (1,5)

*Prodotto conservato a 0° C - °Prodotto abbattuto

PASTE E RISOTTI

Paccheri del convivio 12

(Paccheri trafilati al bronzo in salsa di pomodoro, burrata e foglie di basilico) (1,6,7,9,10)

Risotto al blu di Vione 15

(Carnaroli della Cascina Vione ai mirtilli e cremoso all'erborinato del territorio) (7,9)

Spaghetti della roggia Speziana 19

(Spaghetti alle vongole e fumetto di pesce di acqua dolce) (1,6,9,10,12,14)

L'Ottava ora 15

(Maccheroni con ragù di carne cotto lentamente per otto ore) (1,3,9,12)

Trofie del frate siciliano 18

(Trofie al pesto di pistacchio e tartare di gamberi rossi*) (1,2,5,6,8)

Risotto contadino 16

(Carnaroli di Cascina Vione ai fichi secchi e bresaola, mantecato ai cristalli di formaggio d'alpeggio) (1,7,12)

Risotto al fiore d'oro e gamberi 18

(Carnaroli della Cascina Vione allo zafferano, code di gamberi*, pepe nero e scorza di limone non trattato a filetti) (2,7,9,12)

*Prodotto conservato a 0° C - °Prodotto abbattuto

SECONDI PIATTI

La costoletta del Parco Sud 22
(Costoletta di maiale di fattoria alla milanese con prezzemolo e scorza di limone) (1,3,5,7,8)

Frittura dell'orto e del porto 22
(Fritto di code di gamberi, totani* e zucchine croccanti)* (1,2,5)

Il grande classico della tradizione: ossobuco* e risotto alla milanese (7,9,12) ***37***

Il manzo del mare al refettorio 26
(Tonno° scottato alle erbe e burro nocciola) (4,7)

Il taglio del cortile antico 24
(Tenera tagliata di manzo accompagnata da radicchio e piccole patate saltate in padella)

Filetto "1086", richiamo all'anno delle origini 39
(Filetto di manzo pregiato ai funghi porcini freschi) (12)

Argento e agrumi 25
(Filetto di branzino scottato al limone non trattato con morbida insalatina verde) (1,7,12)

Costata del forziere cistercense 39
(Scottona allevata pascolo e frollata 30 giorni con patate arrosto nel rame caldo) (3,9,10)

Banchetto del fuoco e del raccolto 9,5/etto
(Fiorentina di scottona allevata al pascolo frollata 30 gironi, alla brace, scaloppata, con patate al forno e verdure grigliate di stagione su carta musica [minimo 1,2 Kg]) (1,12)

Involtini del pellegrino siculo 19
(Involtini di pesce spada ripieni ai pistacchi in salsa di pomodoro, olive e frutto del cappero, accompagnati da tortino di riso Venere) (1,4,7,8)

*Prodotto conservato a 0° C - °Prodotto abbattuto

FORMAGGI

Selezione di formaggi lombardi serviti con miele di castagno del Parco Agricolo Sud Milano

Gorgonzola naturale DOP di Besate 7

(Gorgonzola lombardo prodotto nelle campagne tra il Parco Sud e il Ticino) (7)

Valtellina Casera DOP stagionato oltre 180 giorni 7

(Formaggio d'alpeggio della Valtellina, dalla pasta compatta e dal gusto pieno che si affina con la lunga stagionatura) (7)

Salva Cremasco DOP 7

(Antico formaggio contadino della pianura lombarda, nato nelle campagne attorno a Crema) (7)

INSALATONE

Insalata del chiostro 16

(Misticanza dell'orto, uovo biologico sodo, scaglie di Grana Padano, crostini di pane antico al lievito madre e maionese Milano) (1,3,7)

Insalata del chiostro e del pollaio 18

(Misticanza dell'orto, petto di pollo di fattoria cotto a bassa temperatura, uovo biologico sodo, scaglie di Grana Padano, maionese Milano e crostini di pane antico al lievito madre) (1,3,4,7,11)

Pescato in viaggio verso Vione 18

(Misticanza fresca, filetti di tonno della nostra dispensa, code di gamberi* scottati e perle di zafferano) (2,3,4,6,7,9,10)

*Prodotto conservato a 0° C - °Prodotto abbattuto

CONTORNI

Sfoglie croccanti di patate Vione *(1,3,4,6)* ***8***

Le arrostite del focolare 6
(Patate al forno)

Grigliata della sera contadina 7
(Verdure alla griglia)

Spinaci dell'orto al profumo d'aglio 8

Coperto e **pane artigianale di nostra produzione** con lievito madre, semole di grano duro e grani antichi macinati a pietra **€ 4**/p.p.

*Prodotto conservato a 0° C - °Prodotto abbattuto

PASTICCERIA

La semplicità di cascina 7

(Torta artigianale alla crema pasticcera) [1,3,7,10,11,12]

Ricordo di mele e profumo di casa 7

(Torta di mamma Lucia alle e mele e gocce di cioccolato accompagnata da panna fresca fatta in casa) [1,3,7,10,11,12]

Dolce del mulino di Vione 7

(La nostra interpretazione della cheesecake) [1,3,6,7,8,10]

Il buio e la nocciola 7

(Tiramisù alla crema di nocciole e cacao) [1,3,6,7,8]

Nuvola del Borgo 8

(Morbida crema al mascarpone d'affioramento, fragole fresche dell'orto e meringhette croccanti) [3,5,7,8,10]

FRUTTA

Frutta di stagione 7

Fragole 7

Ananas 7

Frutti di bosco *(secondo le disponibilità del mercato)* ***10***

Frutti di bosco con gelato alla crema *(secondo le disponibilità del mercato)* [3,7] ***12***

Allergeni – Allergen – Allergène

Regolamento EU n° 1169/2011 art.44

"Caro ospite/cliente. Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi".

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intollérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêt à vous conseiller de la meilleure façon".

Sostanze allergeniche contenute in alcune delle nostre pietanze e bevande:

(1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE
(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 (incluso lattosio) e prodotti a base di latte
(8) FRUTTA A GUSCIO
(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
(13) LUPINI e prodotti a base di lupini
(14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi