

DEGUSTAZIONE DELLA CASCINA

// FARMHOUSE TASTING

Benvenuti nel cuore della tradizione culinaria della nostra regione, dove ogni piatto racconta una storia. Il nostro menu è un omaggio alle ricette che le nostre nonne ci hanno tramandato ed ai sapori autentici del territorio. Ogni ingrediente è scelto con cura e selezionato tra i piccoli produttori locali che condividono la nostra passione per la qualità e la genuinità.

// Welcome to the heart of our region's culinary tradition, where every dish tells a story. Our menu is a tribute to the recipes our grandmothers passed down to us and to the authentic flavors of the region. Each ingredient is carefully selected from small local producers who share our passion for quality and authenticity.

DEGUSTAZIONE DELLA CASCINA

// FARMHOUSE TASTING

IL MULINO

// The MILL

Tomino sott'olio Cascina d'Allas -
Acciughe al verde su focaccia
artigianale - Vitello tonnato alla
maniera antica - Peperone in bagna
cauda leggera - Zucchine in carpione

// Traditional mixed appetizer

(1,3,5,7)

SPEZZATINO DELLA NONNA MARIANNA CON
FUNGHI PORCINI

//GRANDMA MARIANNA'S STEW WITH "PORCINI"
MUSHROOMS (8)

POLENTA CONCIA DEL MULINO ALLE TOME
DELLA VAL CHIUSELLA (V)

//POLENTA FROM THE MILL WITH TOME CHEESE
FROM "CHIUSELLA" VALLEY (8)

BUNET DELLA TRADIZIONE

// "BUNET". A TRADITIONAL CHOCOLATE-BASED
SWEET (4,8)

€ 35,00

BEVANDE ESCLUSE

// DRINKS AND COVER CHARGE EXCLUDED