Herzlich willkommen im bioklimatischen Agritur Cascina Coldognetta!
Welcome in the bioclimatic farm Cascina Coldognetta!
Benvenue à la ferme bioclimatique Cascina Coldognetta!
Bienvenido a la grana bioclimàtica Cascina Coldognetta!

Benvenuti nell'Agriturismo Bioclimatico Cascina Coldognetta!

Fondamentale è il rispetto per la natura, a Cascina Coldognetta si respira un'atmosfera che profuma di antiche erbe officinali; l''elegante nota dei nostri piccoli frutti di bosco abbraccia una buona cucina da secoli.

Saremo lieti di farVi assaggiare la semplicità delle antiche ricette Valsassinesi

La preparazione dei nostri piatti è composta di soli ingredienti genuini scrupolosamente raccolti e selezionati nell 'orto e nella nostra coltivazione, per questo, mensilmente i menù di Cascina Coldognetta vengono rinnovati rispettando così a pieno le prelibatezze che le montagne, i boschi e le coltivazioni ci donano ogni giorno

" ... in sta Casiina, che'l piòvi o che ghè siès il vènt,
i tròa el Sòl chi ghè và dént ... "

Le nostre pietanze, potrebbero contenere tracce di allergeni (tabella in ultima pagina)

Richiedere al personale di sala la lista allergeni dettagliata per le nostre preparazioni

Gradita la Prenotazione al numero 3396042786
www.cascinacoldognetta.it

ORARI : Pranzo dalle 12,00 alle 15,00
Cena dalle 19,00 alle 22,00

MENU di DEGUSTAZIONE

Antipasti, Bis di primi, Secondo piatto, Dolce a scelta, Caffè

ANTIPASTO COLDOGNETTA

Golosa varietà di stuzzicanti assaggi composti da:
Selezione di Salumi nostrani, Fresca Bavarese di patate,
Tronchetto di Pura Capra con extra di Lamponi Selvatici ed altre Specialità
Stagionali della nostra Azienda Agricola

***

I CADERNELLI

Gnoccotti tondi di pane saporito ai Cùgoi
selvatici ed Erbette autunnali fresche, Speck nostrano,
insalata di Cavolo cappuccio, Aceto al Timo e polvere di semi Cumino

***

LASAGNA ANTICA LEGNAIA

Sottili sfoglie di pasta fresca all'uovo,
cremoso condimento alla Zucca Butternut dei nostri Orti,
gentile Erborinato vaccino,
Erba cipollina e leggera dolcezza d' Amaretto

***

GALLINOTTA della CASCINA

Gallina nostrana della Cascina marinata con senape antica,
miele millefiori Valsassina e Bacche Fresche di Bosco,
lunghissima cottura
contorno polenta gialla ai grani antichi

***

DOLCE A SCELTA

***

CAFFE'

Totale € 40 escluso coperto e bevande
Eventuale sostituzione di una portata supplemento € 3,00

Il Menu Degustazione è da intendesi per tutto il tavolo

ANTIPASTO COLDOGNETTA

Golosa varietà di stuzzicanti assaggi composti da:
Selezione di Salumi nostrani, Fresca Bavarese di patate,
Tronchetto di Pura Capra con extra di Lamponi Selvatici ed altre Specialità
Stagionali della nostra Azienda Agricola

14.00 €

PRIMI PIATTI

I CADERNELLI

Gnoccotti tondi di pane saporito ai Cùgoi
selvatici ed Erbette autunnali fresche, Speck nostrano,
insalata di Cavolo cappuccio, Aceto al Timo e polvere di semi Cumino

12.00 €

LASAGNA ANTICA LEGNAIA

Sottili sfoglie di pasta fresca all'uovo,
cremoso condimento alla Zucca Butternut dei nostri Orti,
gentile Erborinato vaccino ,
Erba cipollina e leggera dolcezza d' Amaretto

12.00 €

BIS DI PRIMI

Unica portata con due mezze porzioni:
I Cadernelli & Lasagna Antica Legnaia

13.00 €

RISOTTO CASCINA COLDOGNETTA

Risotto sfumato al vino spumante demisec di Montevecchia,
mantecato in polpa di Rosa Canina spontanea, bacche di pepe rosa.
Cottura al dente (minimo 2 persone) attesa 20 minuti in prima portata

15.00 € cad.

RISOTTO VERDE SILENE

Risotto sfumato alle Calderine Bianco di Angelinetta Domaso,
Cornagini selvatici della Cascina e spinacino Buon Enrico spontaneo,
fresca e leggera Sour Cream bianca

Cottura al dente (minimo 2 persone) attesa 20 minuti in prima portata

15.00 € cad.

SECONDI PIATTI

GALLINOTTA della CASCINA

Gallina nostrana della Cascina marinata con senape antica, miele millefiori Valsassina e Bacche Fresche di Bosco, lunghissima cottura
contorno polenta gialla ai grani antichi
17.00 €

I BULLI

Polpette di selezionata carne d'Anatra della Cascina, composta fresca alle bacche di Mirtillo rosso,
contorno polenta gialla ai grani antichi
16.00 €

AFFETTATI TIPICI DI VALLE

Degustazione dei nostri affettati migliori accompagnati da confettura extra della Cascina, bavarese di patate e miele millefiori
17.00 €

FORMAGGI VALSASSINESI MISTI

Degustazione di formaggi Vaccini e di Capra, tipici d'alpe di montagna, polenta, miele montagna, confettura extra e salse della Cascina
17.00 €

GHIOTTE LAGHE'

Pepite Fritte al pesce di Lago, altissima selezione, fatte in casa, mini insalata Primavera, pallina di polenta gialla ai grani antichi, speciale salsa Cascina made all' insolenza di radice di Rafano
attesa 15 minuti in prima portata
23.00 €

SALMERINO MARINATO

Intero filetto pulito e deliscato marinato in vino bianco scernì, aceto ai frutti di bosco e bacche di pepe rosa, contorno insalatina primavera al miele d'acacia. Polenta gialla ai grani antichi. Piatto a temperatura ambiente
25.00 €

ALTRE NOSTRE SPECIALITA'

I SENSINI *consigliati in aggiunta ai nostri antipasti o come contorno*

Golosissime Perle di polenta gialla ai grani Antichi, ripiene di formaggio d'Alpeggio filante, impanatura croccante, Fritte al momento (4 pezzi) 8.00 €

GLI ONOREVOLI ** per intenditori, non per tutti...*

Prepotenti Canederli al patè di fegato d'anatra della Cascina in brodo caldo e saporito di verdure fini miste selezionate 16.00 €

PIATTO UNICO *attesa 15 minuti in prima portata,*

Non sempre disponibile chiedere al personale di sala

Degustazione di: Antipasti misti della Cascina, Primo piatto a scelta tra i due primi del mese, selezione di formaggi misti, Gallinotta della Cascina, polenta, tipicità e fantasie della nostra Azienda Agricola 26.00 €

INSALATONA FRESCA PRIMAVERA

Insalate scelte Coldognetta, spicchi di mela antica, noci, fiocchi di caprino fresco, pomodorini, erba cipollina. Condimento alla speciale salsa al miele in aceto ai frutti di bosco 10.00 €

STRACCIATELLA

Zuppa a base di brodo alle Verdure miste, Uova della Cascina fresche di giornata stracciate con Grana, noce moscata, leggera cannella e pepe nero 10.00 €

SUA MAESTA' *Per intenditori*

Stufato di tenera e candida trippa di Selezionato Foiolo, lunga cottura a fuoco dolce in verdure fresche e salsa di pomodori maturi, scampoli di Guanciale nostrano affumicato leggera nota alle foglie di nepitella Crostone di Pagnotta Brasè 16.00 €

DEDICATO AI BAMBINI

COTOLETTA

Petto di pollo della Cascina impanato, patate arrostite, polenta gialla 14.00 €

PASTA CORTA

Mezze penne con condimenti a scelta fatti in casa (pesto, ragù, pomodoro) 7.00 €

AFFETTATI E GRANA

Affettati a scelta e pezzetti di Grana Intero 12.00 €

CANTINA VINI RISERVE

A Cascina Coldognetta, troverete esclusivamente
vini selezionati del nostro Territorio,

Aziende Vitivinicole di qualità
delle Province di Como e Lecco riconosciuta dalla Vendemmia 2008

Questo Territorio era storicamente decantato
per la sua vocazione a produrre vino.

Le zone più importanti sono le colline della Brianza intorno a
Montevecchia e l'alto lago di Como, con Domaso come capoluogo.

I paesaggi sono di grande pregio naturalistico,
i vigneti terrazzati e con forti pendenze.

Le escursioni termiche sono molto importanti,
donano ai vini eleganza, freschezza e sapidità,
espressioni di questo territorio

VINI ROSSI

CRUEL
Tenuta Casarigo Valcurone 29.00 €

Vino rosso nobile e vigoroso ottenuto da assemblaggio di Cabernet Sauvignon e Merlot. L'uva raccolta a completa maturazione, dà origine a questo grande vino rosso che, dopo un periodo di affinamento in barrique, (12 mesi circa) ad un ulteriore affinamento in bottiglia, si presenta di colore rosso rubino carico, intenso, fine persistente e pulito al naso, con sentori di frutta rossa, confettura e di sottobosco. Al gusto è robusto, morbido, caldo e dalla lunga persistenza. Bella la continuità e l'eleganza. Accostamento a carni rosse, formaggi invecchiati o saporiti.

ROSSO del CAMINONE
Santa Croce Missaglia 26.00 €

IGT Terre Lariane. Assemblaggio di Merlot e Pinot Nero. Vendemmia Manuale prima decade di Ottobre. L'uva preventivamente raffreddata viene diraspata e pigiata. Fermentazione in vasche di acciaio inox. Elevazione in acciaio per 8 mesi, affinamento in bottiglia 4/6 mesi. Rosso rubino intenso, nitido con bordi violacei; profumo fragrante, elegante ed attrae per la pulizia con la quale ricorda frutti di bosco, quali mora mirtillo e lampone: L'aroma continua con note speziate, un accenno al basilico e sfumatura fiorita.

VALCURONE ROSSO
Tenuta Casarigo Valcurone 27.00 €

Terre Lariane Rosso Indicazione Geografica Protetta da uve Merlot in purezza. Vigne di Proprietà nel Comune di Montevecchia e nel comune di La Valletta Brianza. Vendemmia manuale prima decade di Ottobre con raccolta media per ettaro di Kg 6000 uva alla resa del 70%. Fermentazione e decantazione in vasche di acciaio a bassa temperatura. Microfiltrazioni ed imbottigliamento, affinamento 6 mesi in bottiglia. Sentori di piccoli frutti Rossi e nota erbacea.

CÀ DEL MOT
Cantine Angelinetta Domaso 31.00 €

IGT Terre Lariane. Nasce da un assemblaggio di Merlot, Marzemino e Sangiovese. Vendemmia manuale dalla metà di Settembre ai primi di Ottobre. Fermentazione in tini di Rovere. Affinamento 6 mesi in carati di rovere,
6 mesi in acciaio ed almeno 2 mesi in bottiglia Gradazione alcolica 13% vol.

BRIGANTE — La Costa Perego 34.00 €

Brigante, nel senso scherzoso di un vino gioviale, per"allegre brigate".Vuole anche richiamare il nome d'origine di Brianza, Brig, che significa colle, altura. Assemblaggio Merlot-Cabernet, fermentazione in acciaio, affinamento in parte in tina di rovere e poi vasca di cemento. Vigneto Ronchi delle Vigne "anfiteatro" e "galbusera nera"

SA' LES — Terrazze di Montevecchia 37.00 €

IGT Terre Lariane. Nasce da un assemblaggio di Merlot e Syrah coltivato sulle terrazze della parte alta della collina di Montevecchia. Affinato 12/18 mesi in piccole botti di rovere e minimo 6 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Aroma intenso, avvolgente: si riconoscono frutti rossi, amarena, prugna, mora. Piacevolmente speziato, al gusto è caldo, di buon corpo, armonico, morbido e persistente. Gradazione alcolica 13% vol.

SERÌZ — La Costa Perego 38.00 €

Nasce da un assemblaggio di Merlot, Cabernet e Syrah. E'di colore rosso rubino intenso. Il profumo è ricco con note di frutta fresca. Al gusto è ampio, sapido e persistente. Si abbina in modo ottimale con salumi saporiti, formaggi stagionati e pollame nobile

PIETREROSE — Cantine Angelinetta Domaso 42.00 €

IGT Terre Lariane. Nasce da un assemblaggio di Merlot appassite per 30 giorni e Marzemino. Vendemmia manuale dalla metà di Settembre ai primi di Ottobre. Fermentazione in tini di Rovere. Affinamento 12 mesi in carati di rovere ed almeno 12 mesi in bottiglia Gradazione alcolica 13% vol.

SAN GIOBBE — La Costa Perego 44.00 €

Nasce da Uva sana e matura di Pinot Nero pieno e concentrato, con profumi che ricordano le spezie e i piccoli frutti. Ben integrate le note di vaniglia del legno. Terrazzamenti "Muneda" e "Fontana alto" Vendemmia manuale seconda decade di Settembre. Vinificazione e affinamento in acciaio e Rovere per 12 mesi, 2 mesi in vasche di cemento. Gradazione alcolica 13,5% vol.

Vini al decanter di Alta Selezione dei migliori Terrazzamenti Vitivinicoli:

VINO ROSSO SFUSO: Fermo o Mosso, anche Rosè

Calice 4.00 €.
250 ml 5.00 €
500 ml 8.00 €
1000 ml 16.00 €

VINI BIANCHI

SCERNI' — Cascina Casarigo Valcurone 28.00 €

Pregiato vino bianco ottenuto con Chardonnay. E'di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al profumo è delicato e ampio con note floreali. Al gusto è fine, di grande intensità, pulito, persistente. Particolarmente adatto con antipasti a base di verdure, carni bianche e pesce in genere

BIANCO DEL PICAPREA — Santa Croce Missaglia 26.00 €

IGT Terre Lariane. Nasce da un assemblaggio di Chardonnay 70% e Sauvignon Blanc 30%. Vendemmia manuale, terza decade di settembre/prima di Ottobre. Mosto ottenuto da spremitura soffice, decantato a freddo. Fermentazione in acciaio 16/18°. Affinamento in vasche di acciaio 6/8 mesi e altri 3 mesi in bottiglia

VINTAGE des ANGES — Santa Croce Missaglia 32.00 €

IGT Terre Lariane. Sauvignon Blanc con vendemmia manuale fine settembre prima decade di Ottobre. Macerazione a freddo delle uve per 18 ore, mosto ottenuto da soffice spremitura. Fermentazione in vasche di acciaio 16/18°.Elevazione in vasche di acciaio per 6/8 mesi, affinamento in bottiglia 2/3 mesi

LE CALDERINE — Cantine Angelinetta Domaso 38.00 €

IGT Terre Lariane. Nasce da un assemblaggio di Sauvignon, Verdesa e Riesling Italico. Vendemmia di Settembre; su alcune varietà in annate che lo consentono macerazione a freddo (4°C) per 24 ore Fermentazione in acciaio a 16-18°C. Affinamento sui lieviti fino a fine Febbraio con batonnage settimanali in vasche d'acciaio.

SOLESTA — La Costa Perego 41.00 €

Nasce da un assemblaggio di Chardonnay e Riesling renano. E' di colore giallo paglierino. Al profumo è ampio con sentori floreali. Al gusto è ricco, con mineralità spiccata e buona persistenza aromatica. Particolarmente adatto con formaggi a pasta morbida non fermentati, anche leggermente stagionati e carni bianche.

OCCHI BLU — Cantine Angelinetta Domaso 45.00 €

Sauvignon blanc in purezza, prod. 1200 bottiglie annue, Vino bianco riserva strutturato, colore brillante e luminoso, al naso non sa di souvignon. Le note vegetali che si aspettano nell' immediato arrivano solo in sottofondo. Il passaggio in legno, tonneau non tostati regala note molto particolari, tropicali, di pesca noce e spezie dolci. I profumi sono intensi ed eleganti, in bocca è una carezza con qualche rimando balsamico. Grande sapidità, equilibrio davvero pazzesco 13,5%

Vini al decanter di Alta Selezione dei migliori Terrazzamenti Vitivinicoli:

VINO BIANCO SFUSO: Fermo o Mosso, anche Rosè

Calice 4.00 €
250 ml 5.00 €
500 ml 8.00 €
1000 ml 16.00 €

ANIMA PURA *Terrazze di Montevecchia 42.00 €*
Vino bianco fermo Aromatico floreale Uva Souvignon in purezza, vivificato in acciaio 12,5° Vendemmia a mano in cassette, fermentazione a temperatura controllata. Affinamento acciaio 6 mesi, 6 mesi in bottiglia.

VINI ROSATI

ROSELARIO *Cantine Angelinetta Domaso 36.00 €*
IGT Terre Lariane. Assemblaggio di Schiava e Marzemino. Vendemmia manuale di Settembre; Macerazione a freddo (4°C) per 24 ore. Fermentazione in vasche d'acciaio 16-18°C. Affinamento sui lieviti fino a fine Febbraio con batonnage settimanali in vasche d'acciaio.

ROSATO dell'ANGELA *Santa Croce Missaglia 31.00 €*
IGT Terre Lariane. Assemblaggio Merlot 85% e Pinot Nero 15%. Vendemmia manuale prima decade di Ottobre.
Il mosto, ottenuto da spremitura a freddo è posto a fermentare in vasche di acciaio a 16/18°.Elevazione in acciaio 4/6 mesi. Affinamento in bottiglia 2/3 mesi

VINI SPUMANTI

DEMISEC METODO CHARMAT *Tenuta Casarigo Valcurone 28.00 €*
Spumante demisec Brut prodotto con Chardonnay in purezza.
Ottimo servito come aperitivo ma per la sua caratteristica struttura accompagna egregiamente anche antipasti, carni bianche formaggi di media e giovane stagionatura

BB METODO CLASSICO BRUT MILLESIMATO Terrazze di Montevecchia 46.00 €
BB (BOLLICINA BRIANZOLA)
Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al profumo è intenso e ricco con specifico sentore di lieviti e crosta di pane. E' pieno ed elegante con piacevole vena di mandorla amara.

AMANTI 2017 (1.330 bottiglie) *Cantine Angelinetta Domaso 48.00 €*
Spumante Metodo Classico di Qualità. Uvaggio di vecchie vigne (trebbiano, garganega, riesling, sauvignon) Vendemmia manuale primi di Settembre, fermentazione in acciaio, affinamento 9 mesi acciaio 30 mesi sui lieviti, abbinamento ghiotte laghè e salmerino marinato. Spuma cremosa fine perlage. Sensazioni fumè e note agrumate, a chiudere sentori floreali. Ottima sapidità e mineralità 12,5 %Vol

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

PADOSE' — *Birrificio Italiano Limido Comasco Como* 18,50 €

Birra ambrata, a bassa fermentazione, lavorata ancora secondo il metodo classico, aggiunta di Bacche di Ribes Nero di Cascina Coldognetta (10%) Dopo l'aggiunta di Ribes, riposa sui lieviti per oltre un anno. Creazione sorprendente che riesce ad unire in un unico sorso l'essenza della birra. Fruttata, di beva travolgente e rinfrescante. percezioni tanniche. 7,7% in vol, 750 Cl MOMENT. NON DISPONIBILE

TIPOPILS — *Birrificio Italiano Limido Comasco Como* 6.50 €

Chiara prodotta per infusione, 5,2%, gusto piuttosto secco e luppolato. Dopo una fermentazione piuttosto lunga passa alla fase di maturazione di durata contenuta entro le due settimane. 33 Cl

BEVANDE e VINO SFUSO

ACQUA FONTE BRACCA 0,75l	Naturale / Frizzante 2,50 €
COCA-COLA	Bottiglietta di vetro 3.50 €

Vino Rosso/Bianco/Rosè..Calice 4.00 €. …250 ml 5.00 €… 500 ml 8.00 €.… 1000 ml 16.00 €
Vino Spumante ……..Calice 5.00 €.… 250 ml 6.00 €..... 500 ml 10.00 €.…1000 ml 20.00 €

Caffè normale, macchiato 2.00 € - Coperto e servizi vari 3.00 € - Aggiunte extra 2.50/5.00 €

Consigliamo le Nostre Grappe e Liquori di Bosco e di Valle,
prodotte dalla Nostra Azienda € 3.00
Gustiamole Responsabilmente

Le nostre pietanze, potrebbero contenere tracce di allergeni (tabella qui sotto)

Richiedere al personale di sala la lista allergeni dettagliata per le nostre preparazioni

ELENCO UFFICIALE ALLERGENI	
Cereali contenenti glutine e relativi prodotti	Sedano e relativi prodotti
Crostacei e relativi prodotti	Senape e relativi prodotti
Uova e relativi prodotti	Semi di sesamo e relativi prodotti
Pesce e relativi prodotti	Diossido di zolfo e solfiti
Arachidi e relativi prodotti	Lupino e relativi prodotti
Semi di soia e relativi prodotti	Molluschi e relativi prodotti
Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)	Frutta a guscio e relativi prodotti

I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA

"Non è forse vero che l'attesa del piacere è essa stessa il piacere?

E noi Vi piaceremo. Ah se Vi piaceremo..."

TORTA MERINGATA
Semifreddo alla Panna fresca, Meringa, Marron Glacés, Uva bianca e fondente a piacere 7.00 €

ARMONIA CON MIOGELATO
Frutta fresca mista con un inedito gelato artigianale bianco fior di latte 7.00 €

MATTONELLA RESEGONE
Semifreddo alla nostra Crema di Marroni, base all'amaretto croccante, fondente extra 7.00 €

NON TI SCORDAR DI ME
Speciale sorbetto artigianale fatto in casa ai veri frutti di Bosco freschi, al cucchiaio 7.00 €

COCCOLE D'AUTUNNO
Muffin di Zucca e Amaretto Croccante, Crema al Mascarpone e Castagnine 7.00 €

SINFONIA DI CIOCCOLATO
Bottoni di Torta al fondente, gelato bianco artigianale e tiepida purezza di fragole 7.00 €

SANTO GRAAL
Gelato artigianale bianco fior di latte, colata tiepida di Mirtilli neri Spontanei 7.00 €

COLDOGNETTA DE LUXE
Goloso piatto assaggi completo di tutti i nostri dolci del momento accompagnati da frutta fresca di stagione, golosità della cucina; originale sorbetto ai frutti di bosco alla fiamma Consigliato per quattro persone. Anche per due, ma coraggiose…Attesa maggiore per la preparazione 29.00 €
(Non è possibile la scelta di questo piatto in menù degustazione)

Proponiamo, in accostamento ai dolci preparati della nostra cucina, un ottimo Vino Moscato Fiori di campo da meditazione
-Azienda Agricola Carlot - servito alla Flûte 3.50 €