



Cascina Frutteto Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/monza/cascina-frutteto>

Viale Cavriga, 3, 20900 Monza MB, Italy

+393314311028,+393314311028 - cascinafrutteto.it

Categories

Happy Meals

La nostra cantina - bollicine bianchi e rosè

Starters

Secondi

Drinks

Appetizer

La nostra cantina - vini bianchi e rosè

La nostra cantina - vini rossi



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Cascina Frutteto Menu



Rice

RISOTTO

Starters & Salads

ANTIPASTO

Rotwein

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 55 €

Dessert

FRUIT SALAD WITH ICE CREAM

Antipasti - Starters

CARPACCIO

Dolce

TORTINO DI CIOCCOLATO CON CUORE
FONDENTE E CREMA AL CARMELLO
SALATO

Spirits

SAMBUCA 5 €

Weisswein

ROSA DEI FRATI 30 €

Soft Drinks

COCA COLA 3 €

Sekt

VEUVE CLICQUOT BRUT

Digestivi - Digestifs

LIMONCELLO 5 €

Whisky

OBAN 14 ANNI 9 €

Wein, Sekt Und Spirituosen

JÄGERMEISTER 7 €

Alkoholische Geträmk

AVERNA 7 €

Brandy

VECCHIA ROMAGNA CLASSICA 7 €

Nuestras Bebidas

ACQUA NATURALE 0,75 CL

Wine Bianco

GEWURZTRAMINER DOC

Vini Bianchi

PECORINO IGT 20 €

Vini Rossi

VALPOLICELLA RIPASSO DOC 27 €

Sparkling Wine By The Glass

SPUMANTE FALANGHINA EXTRA
DRY 22 €

DIGESTIVI

PASSITO DI PANTELLERIA 7 €

Bianchi

PASSERINA IGT 20 €

Scotch

OBAN

Cascina Frutteto Menu



Bollicine

SPUMANTE BRUT MILLESIMATO 15 €

Liquors (50MI)

BITTER OF THE CAPE 7 €

Piatto Unico

RISOTTO CARNAROLI INVECCHIATO 18 MESI ALLA MILANESE CON OSSOBUCO E LA SUA GREMOLADA DAL PROFUMO AGRUMATO

Amaro

BRAULIO 7 €

Liquori

AMARO MONTENEGRO 7 €

Rhum

ZACAPA

Cognac And Other Fine Cordials

COURVOISIER 9 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

LICORICE 5 €

Grappa & Distillati Di Frutta

NARDINI BIANCA 7 €

Benvenuto

ENTRÉE DI BENVENUTO CON FLÛTE DI SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

Polpettine

POLPETTINE DI CARNE

Loft Classics

TORTA RUSTICA

COCKTAIL & DRINK

COCKTAIL ANALCOLICO

Carta Vini Rossi

SASSELLA VALTELLINA SUPERIORE DOCG NEBBIOLO 30 €

Vini - Rossi (Bottiglia)

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 70 €

Vino Rosso - Bottiglia

VALPOLICELLA CLASSICO DOC 23 €

Ron y Brandy

MATUSALEM GRAN RESERVA

I Vini Rossi Della Lombardia

ROSSO DI VALBISSERA SAN COLOMBANO DOC 23 €

APERIBIO - DA MARTEDI A DOMENICA DALLE 18.30 ALLE 19.30 - STOVIGLIE BIO BY PALMABIO

1 ASSAGGIO DI PRIMO CALDO

Small Pizza Ø 24Cm

MIRTO 5 €

Festive Celebrations

WEDDING CAKE

Non Alcoholic Drinks

Cascina Frutteto Menu



FANTA 3 €

COCA-COLA ZERO

Primi Piatti

PACCHERI CON PESTO DI PISTACCHI E GAMBERI ROSSI

RISOTTO FIORI DI ZUCCA E ZUCCHINE, PROVOLA E SPECK CROCCANTE

Beers

MENABREA BIONDA 33 CL 4,8% VOL

MENABREA ROSSA 33 CL 7,5% VOL

Rum

MATUSALEM GRAN RISERVA 15 ANNI 9 €

ZACAPA 23 ANNI 7 €

Vino

CALICE DI VINO ROSSO

CALICE DI VINO BIANCO

Entree

A DISCREZIONE DELLO CHEF

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI CON GNOCCO FRITTO

birre

MENEBREA BIONDA 33CL 4,8%VOL 4 €

MENABREA ROSSA 33CL 7,5%VOL 4 €

Ingredients Used

CHEESE

SCALLOP

Bevande

ACQUA NATURALE 0,75CL 2 €

THE LIMONE 33 CL

THE PESCA 33 CL

Wines

VERDÈ PODERI SAN PIETRO

COSTA REGINA PODERI SAN PIETRO

RUINART BRUT

Amari

AMARO DEL CAPO 23 ANNI

AMARO MONTENEGRO CLASSICA

AVERNA CLASSICA

Vini Bianchi E Rose

ZIBIBBO IGP

MEMORE CHARDONNAY & SAUVIGNON

CELESTE ROSÉ IGP

Alcoholic Drinks

LUGANA DOC 30 €

SAUVIGNON DOC 40 €

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 20 €

OLD ROMAGNA

Primi

GNOCCHI DI CASTAGNE CON PORCINI TRIFOLATI, POLVERE DI ROSMARINO E CRUDITÈ DI SCAMPI 16 €

RISOTTO CARNAROLI 18 MESI ALLA MONZESE MA NON TROPPO 20 €

MACCHERONCINI AL TORCHIO CON STRACOTTO DI COSTINE DI MAIALE 15 €

TORTELLI AL GRANA PADANO E RICOTTA SU CREMA DI BARBABIETOLA 14 €

Cascina Frutteto Menu



Dolci

PERA AL MERLOT, SENTORI DI
PEPERONCINO, ROSMARINO E
CANNELLA CON GELATO ALLA
CREMA E CAMELLO AL VINO 8 €

SEMIFREDDO AL MONTBLANC CON
MERINGHE E MARRON GLACÈ 8 €

SABLÈ ALLA NOCCIOLA, MELA
SCOTTATA E CREMA INGLESE ALLO
YUZU 8 €

CAMILLA VEGANA ALLE CAROTE E
MANDORLE SU CREMA DI FICHI AL
MARASCHINO 8 €

Grappe

SARPA DI POLI BIANCA 7 €

SARPA DI POLI ORO BARRICATA 7 €

14 ANNI RUN SARPA DI POLI BIANCA

NARDINI BIANCA 15 ANNI

Business Lunch

UN PIATTO A SCELTA TRA QUELLI
PROPOSTI AL MOMENTO € 12

UN PIATTO A SCELTA TRA QUELLI
PROPOSTI AL MOMENTO DOLCE € 17

DUE PIATTI A SCELTA TRA QUELLI
PROPOSTI AL MOMENTO € 18

DUE PIATTI A SCELTA TRA QUELLI
PROPOSTI AL MOMENTO DOLCE € 20

Bibite

ACQUA FRIZZANTE 0,75 CL 2 €

THÈ LIMONE 3 €

THÈ PESCA 3 €

FANTA 33 CL

Uncategorized

COCA COLA 33 CL

COCA COLA ZERO 33 CL

COTOLETTA DI POLLO IMPANATA CON
PATATINE FRITTE

COTOLETTA DI POLLO IMPANATA CON
PATATINE FRITTE

Antipasti

BACCALÀ MANTECATO SU
POLENTA TARAGNA CROCCANTE 15 €

CARPACCIO DI CERVO, MOUSSE DI
BUFALA, INSALATINA
GIAPPONESE, NOCCIOLE TOSTATE
E SALSA TERIYAKY 16 €

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI
ACCOMPAGNATI DA GNOCCO
FRITTO, MIELE E MARPELLATA
ARTIGIANALE 25 €

CREMA DI CASTAGNE, FONDUTA DI
CASTELMAGNO DOP E CROSTINI
DI PANE DORATI 13 €

CAPRESE IN CASCINA

Drinks

1 DRINK A SCELTA TRA:

COCKTAIL ALCOLICO

CALICE DI SPUMANTE BRUT
MILLESIMATO

BIRRA 33CL MORETTI O MENABREA

SOFT DRINK ACQUA, BIBITA IN LATTINA

Appetizer

1 PIATTO BIO BY PALMABIO CON:

SALUMI E FORMAGGI CON TRANCI DI
PINSÀ

FOCACCINA CON LONZINO E
FORMAGGIO

GAMBERO BARDATO CON GUANCIALE

TARTELLETTA CON COMPOSTA DI
CIPOLLE ROSSE

Cascina Frutteto Menu



La nostra cantina - vini bianchi e rosè

BRERA COLLINE DEL MILANESE IGT	18 €
LA SCALA COLLINE DEL MILANESE IGT	18 €
FALANGHINA DEL BENEVENTANO IGP	18 €
AMPHORA MORIS COLLINE DEL MILANESE IGT	25 €
MEMORE CHARDONNAY SAUVIGNON	25 €

La nostra cantina - vini rossi

NAVIGLI SAN COLOMBANO DOC	18 €
ZEROESSE COLLINE DEL MILANESE IGT	18 €
SFORZESCO COLLINE DEL MILANESE IGT	18 €
AGLIANICO DEL BENEVENTANO IGP	18 €
RITUALE NEBBIOLO ALPI RETICHE IGT	28 €

Secondi

FILETTO DI BACCALÀ IN OLIO COTTURA CON CECI IN DOPPIA CONSISTENZA	20 €
POLPO FRITTO IN FARINA DI RISO CON CIME DI RAPA SCOTTATE	18 €
COPPA DI MAIALE CBT CON SCHIACCIATA DI PATATE ALLA PAPRIKA DOLCE E CIPOLLA CARAMELLATA	23 €
TAGLIATA DI SCOTTONA CON MISTO BOSCO E PORCINI	24 €
MILLEFOGLIE DI PANE GUTTIAU AL CARBONE VEGETALE, VERZA SCOTTATA, TOMA PIEMONTESE DOP E FONDO BRUNO DI VERDURE	14 €
TAGLIATA DI FASSONA E PATATE CHIPS	

Starters

FLAN DI ASPARAGI
ASCOLANA OLIVES
FIRST COURSE
PANE GUTTIAU AL CARBONE
TARTARE DI MANZO, POMODORI SECCHI, GOCCE DI GORGONZOLA DOP E CAPPERI FRITTI
TENTACOLO DI POLPO SU FONDUTA CACIO E PEPE, PATATE ARROSTO E POMODORINI CONFIT
VELLUTATA DI TOPINAMBUR, PORCINI, CROSTINI DI PANE AI CEREALI E CHIPS DI CAVOLO NERO

Happy Meals

MINI PENNE RIGATE CON RAGU ALLA BOLOGNESE
MINI PENNE RIGATE CON RAGU ALLA BOLOGNESE
MINI PENNE RIGATE CON SUGO AL POMODORO
MINI PENNE RIGATE CON SUGO AL POMODORO
MINI PENNE RIGATE CON PESTO ALLA GENOVESE
MINI PENNE RIGATE CON PESTO ALLA GENOVESE
MINI PENNE RIGATE CON OLIO EVO E PARMIGIANO
MINI PENNE RIGATE CON OLIO EVO E PARMIGIANO

La nostra cantina - bollicine bianchi e rosè

MOSCATO DOLCE FASHION VICTIM	18 €
SPUMANTE PINOT ROSE' EXTRA DRY	18 €

Cascina Frutteto Menu



**PROSECCO SUPERIORE DOCG
MILLESIMATO EXTRA DRY
VALDOBBIADENE** 22 €

**FRANCIACORTA GRANDE CUVÉE
ALMA BRUT DOCG** 42 €

**FRANCIACORTA SATEN BRUT
MILLESIMATO DOCG** 55 €

**FRANCIACORTA CUVÉE IMPERIALE
BRUT DOCG** 38 €

**CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT
BRUT 12°** 90 €

CHAMPAGNE RUINART BRUT 12° 90 €

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Cascina Frutteto Menu



Cascina Frutteto

Viale Cavriga, 3, 20900 Monza
MB, Italy

Opening Hours:
Friday 12:30-15:00 18:30-23:00

Made with [Menu](#)

