

MENU



Il rifugio di Giulia Maria Crespi alle Cascine Orsine era una casa nel cuore del bosco, progettata insieme al marito architetto Guglielmo Mozzoni negli anni '60, e chiamata Ca' del Quac, dal nome dialettale associato all'airone Nitticora. La casa infatti come gli aironi ha le gambe lunghe essendo sulle palafitte. Ispirandoci a questa storia abbiamo chiamato Quac il ristorante agriturismo delle Cascine Orsine, recuperando il disegno presente sulla originale carta intestata della casa, dove il Mozzoni, con qualche licenza artistica, proponeva la sua versione della Nitticora.

Il nostro menù varia settimanalmente, valorizziamo la materia prima che il nostro orto biodinamico ci offre, quello che non produciamo in azienda viene selezionato dalle migliori aziende agricole del territorio.

ANTIPASTI

da 10 a 14 €

antipasti di stagione

PRIMI PIATTI

da 14 a 16 €

risotti, pasta fresca, pasta ripiena, zuppe

SECONDI PIATTI

da 15 a 18 €

in base alla disponibilità

DOLCI

da 3,50 a 6 €

**Pane, acqua trattata naturale o frizzante e servizio
2,50€**

Per la preparazione dei nostri piatti utilizziamo tutti i prodotti delle Cascine Orsine, i formaggi freschi e semi stagionati, il nostro yogurt, il riso e i cereali, le farine, l'olio, il miele, e la carne dei nostri bovini.

Il nostro pane a lievito madre è prodotto dal panificio PanuManu a Pavia.

Gli animali da cortile provengono dall'azienda agricola Moncucco in provincia di Vercelli.

Le uova provengono dall'azienda agricola La Spira in provincia di Alessandria.

**Per informazioni in merito agli allergeni e alle opzioni vegetariane, rivolgersi al personale in servizio e/o consultare l'elenco presente in cassa.*