

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.

ANTIPASTI antipasti di stagione da 10 a 15€

PRIMI PIATTI risotti, pasta fresca, pasta ripiena, zuppe 14 / 17 €

SECONDI PIATTI in base alla disponibilità 18 / 20 €

DOLCI 6 / 7 €

Pane, acqua trattata naturale o frizzante e servizio 3 €

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 Le Polveri a Milano.

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

Le uova provengono dall'azienda agricola Bargero in provincia di Como.

I pesci d'acqua dolce provengono dall'azienda agroittica San Fiorino in Val Camonica.

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