AGRITURISMO CASCINA GERVASONI di Archetti Max

Un'idea della filosofia in cucina secondo il mio sentire…

Un piccolo ristorante *rurale, ruspante e WILD !*
Immersi nel bosco in montagna
ospiti in famiglia nella nostra casa!
In un'antica cascina che abitiamo da 7 generazioni*!*

*"Ciao! Sono **Max Archetti** e ti propongo un'esperienza avvolgente*
*nella mia CASA, **locanda e RIFUGIO**:*
siediti ad una grande tavolata comune
*come nella cascine di una volta e gusta una cucina **GENUINA e NOSTRANA,***
fatta di antiche e nuove ricette
a base di piante ed erbe locali."

La quasi totalità degli ingredienti proviene da agricoltura naturale:
coltivati o allevati a Cascina Gervasoni oppure
BIOlogici, BIOdinamici, in permacultura rigenerativa o sinergici,
sempre da aziende ricercate con attenzione direttamente da Max.
La filosofia di Cascina Gervasoni tende al 100% di ecosostenibilità
…per un cibo più Buono, Bello, Pulito, Sano e Giusto!

I piatti sono proposti secondo stagionalità
e in AGRICOLTURA EROICA:
quindi con tanto lavoro e attenzione ai particolari fin dalla coltivazione,
tutti i materiali e le materie prime
sono portati in Cascina a mano o a spalla
con grande lavoro fisico, cura e attenzione al territorio circostante!"

"Qui si mangia in modalità lenta,
cucinare è un'arte…anzi una magia!
Goditi il posto e il pasto prendendoti il tempo per fermarti a tavola
col piacere di gustarti le specialità della Cascina!!!"
CON CALMA, NO STRESS E SENZA FRETTA

I prezzi sono espressi in euro (€) e i menù hanno tutti incluso il coperto di €3,00
Alcune proposte non sono sempre disponibili nel rispetto di una cucina stagionale

AGRITURISMO CASCINA GERVASONI di Archetti Max

MENU' NATURALMENTE BIO E SENZA PLASTICHE

RAPIDI:

Menù ZUPPA…non la solita minestra! € 12,00
A scelta tra le proposte del giorno: ai cereali, la vellutata, la speziata, con pastina o riso, la medioevale; con pagnottine alle erbe della Cascina o polenta, infuso da pasto, acqua naturale di fonte.

Menù BABY € 15,00
Un primo in bianco OPPURE una gustosa frittata, con un piccolo contorno di verdure, polenta o pagnottine alle erbe della Cascina, acqua naturale di fonte.

Menù RIFUGIO VERDE € 15,00
Piatto unico ed abbondante di verdure di stagione ed erbe, pagnottine alle erbe della Cascina o polenta, infuso da pasto, acqua naturale di fonte.

Menù BRITISH € 18,00
Piatto unico di uova strapazzate dalle nostre galline ruspanti allevate in bosco con pancetta bergamasca saltata in padella ed erbe, pagnottine alle erbe della Cascina (7 pezzi/150gr circa), verdurine ed erbe, infuso da pasto, acqua naturale di fonte.

Menù dei VIAGGIATORI *con OMELETTE alle erbe € 20,00*

INCLUDE un contorno di verdure di stagione ed erbe, pagnottine alle erbe della Cascina (7 pezzi/150gr circa) oppure polenta, infuso da pasto, acqua naturale di fonte.

In alternativa con PRIMO SPEZIE ed ERBE +2,00€
oppure con CASONCELLI di carne +4,00€ o con SECONDO del giorno +6,00€

Menù dei MANGIATORI

Menù COMPLETO di PRIMO all Erbe e SECONDO di carne € 35,00
INCLUDE un contorno con verdure di stagione ed erbe, pagnottine alle erbe della Cascina (7 pezzi/150gr circa) oppure polenta, infuso da pasto, acqua naturale di fonte.

Menù COMPLETO di PRIMO alle Erbe e Omelette con le nostre uova del Bosco € 30,00
INCLUDE un contorno di erbe con verdure di stagione, pagnottine alle erbe della Cascina (7 pezzi/150gr circa) oppure polenta, infuso da pasto, acqua naturale di fonte.

"Nel rispetto di Madre Terra
cercando di lasciare in questo mondo un'impronta a passo leggero"

AGRITURISMO CASCINA GERVASONI di Archetti Max

EXTRA:

Aggiunte SEMPLICI

Porzione di: polenta liscia € 3,00 – polenta Taragna € 5,00 – polenta Consada erbe e formaggi € 5,00
Porzione extra di Focaccine della Cascina alle erbe €3,00
Contorno extra del giorno 5,00 €
Zuppa extra o Antipasto con fantasia dell'Oste 5,00 €
Gustosa omelette alle erbe e verdure (con uova di papera e/o gallina) 7,00€

TAGLIERI del LOCANDIERE con cruditè di verdure e/o salumi e formaggi

Piccolo (x1 persona) 10,00 € - medio (x2 persone) 15,00 € - grande 20,00 € (x3-4 persone)

BEVANDE

Bibite 50cl (Lemonsoda e Oransoda) 4,00€ - Infuso da pasto alle erbe 2€/cad.
Birra hells tedesca biologica o Weiss biologica 50cl 6,00€
Calice di vino sfuso 5,00€ 1/2lt Vino sfuso 9,00€ 1Lt Vino sfuso 15,00€

Grappa bergamasca liscia o aromatizzata alle erbe della Cascina 5,00€
Liquori o Amari di Cascina Gervasoni alle erbe 5,00€ :
(alle erbe del bosco - alla Rosa Canina - Dei Celti alle noci - all'Artemisia)
Antico Idromele annata 2012 del Clan del Tasso 5,00€

Decotto o Infuso € 2,00 **Caffè Bio Altromercato epresso/moka 1,00€** Caffè corretto 2€

LE DOLCEZZE IN CASCINA

Cioccolata azteca €3,00
Una bontà al cacao e cannella con spezie ed erbe (ma senza latte!)

I nostri piccoli frutti caldi in tazza €6,00
More, Ribes, Fragoline, Corniole e Lamponi di Cascina Gervasoni
a bagno in sciroppo di miele

Timballo di farro "montagna" €6,00
*alla crema di mele, miele e cannella**

Timballo di farro "goloso" €6,00
alla crema di cioccolato fondente

Semifreddo di ricotta di montagna €6,00
*con miele, cacao e cannella**

Torte della nonna €5,00
Due fette di torte della casa secondo disponibilità

Crema in Tazza €5,00
*Crema calda di riso, mele e cannella**

Resomada della Cascina Gervasoni alle erbe €5,00
Crema fredda con nostre uova fresche di papere e galline,
menta di campo, cacao e cannella

AGRITURISMO CASCINA GERVASONI di Archetti Max

Qui in Cascina ogni intolleranza o scelta alimentare è rispettata:

che uno sia vegetariano, vegano, intollerante al glutine, ai latticini, alle solanacee, alle farine raffinate o altro… tutti devono potersi sentir tranquilli a tavola e rispettati nelle proprie scelte nutrizionali ed etiche!

ALLERGENI da comunicare come per legge:

All'Agriturismo **Cascina Gervasoni** con attenzione l'oste Max accompagna ogni piatto che viene proposto segnalando direttamente l'eventuale presenza di **allergeni**, tra cui tutti i cereali che contengono **glutine**, i **crostacei**, il **pesce**, il **latte**, il **lattosio**, le **arachidi**, la **soia**, la frutta a guscio (**mandorle, nocciole, noci, pistacchi**), i **semi di sesamo**, la **senape**, il **sedano**, l'**anidride solforosa** e i **solfiti** (superiori a determinate concentrazioni), i **molluschi** e i **lupini**.

Per ogni esigenza ed intolleranza alimentare non esitate a chiedere !

Buon pasto… e se hai bisogno chiedi all'oste!
Non ho dipendenti quindi dipendi da me al 100%

Agg.15/6/2026

Max di Cascina Gervasoni

L'Agriturismo aderisce al ***MOVIMENTO CONSUMO CONSAPEVOLE***
"per vivere la vita in maniera integrale nel rispetto di Madre Terra"

TROVI IL MENU' ANCHE ONLINE SUL SITO ***www.maxarchetti.it/agriturismo***

AGRITURISMO CASCINA GERVASONI di Archetti Max

PROPOSTA DI PASQUA e FERRAGOSTO

€40,00

Antipasto misto

Polpettine di ricotta e zucchine
Frittata alle erbe con verdurine dell'orto
Crema fredda di cetrioli e patate
Tagliatella di carote alle erbe

Primo

Spaghettini al pesto di Ortica
con Origano di montagna

Secondo (a scelta tra)

Polenta e salamella nostrana di Brunalpina
Polenta e formaggi nostrani

La proposta include…

pagnottine alle erbe della Cascina
infuso da pasto,
acqua naturale di fonte,
caffè o infusione.

BUON APPETITO E BUONA FESTA!