



**UN POSTO
A MILANO**
Cucina e Bar in
Cascina Cuccagna

LA CASCINA

All'interno di Cascina Cuccagna, una cascina agricola del '700 sapientemente recuperata, esterni ha progettato un posto a Milano. La Cuccagna, con i suoi 1500 mq di giardino, è la cascina più interna al tessuto urbano, poco distante da Porta Romana. Di proprietà del Comune di Milano, la struttura è stata restaurata dal Consorzio Cantiere Cuccagna che racchiude dieci realtà no profit cittadine.

L'obiettivo del progetto è un ponte culturale che ricongiunga, nell'immaginario collettivo, città e campagna, ricreando il binomio cibo e agricoltura con il conseguente consumo sostenibile di risorse territoriali.



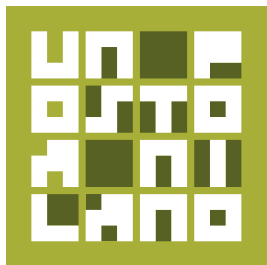
I NOSTRI PRODUTTORI

In un posto a Milano ci riforniamo da più di 100 piccole e medie aziende agricole. La nostra ricerca parte dalle aree limitrofe a Milano per poi espandersi su tutto il territorio nazionale.

La nostra selezione segue:

- principi etici, per cui usiamo unicamente frutta e verdura biologiche, così come la farina e i legumi; selezioniamo carni da allevamenti volti alla piccola distribuzione e ad un trattamento rispettoso della salute e del benessere dell'animale.
- d'identità territoriale, andando a rifornirci di un dato prodotto nella zona di appartenenza e origine, promuovendone così l'aspetto culturale e di unicità.

Sul sito e in sala è consultabile la nostra Carta dei Produttori, contenente i contatti e l'effettiva distanza chilometrica dei nostri fornitori.



**UN POSTO
A MILANO**

Cucina e Bar in
Cascina Cuccagna

I NOSTRI PRODUTTORI/2

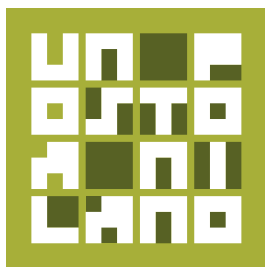
Uno dei principali interessi di un posto a Milano è instaurare un forte rapporto con le persone che riforniscono la materia prima di ogni piatto, andando ad evidenziare soprattutto le storie delle persone che stanno alle spalle della produzione.

Per questo motivo nel dicembre 2013 abbiamo lanciato un progetto editoriale che possa dare più respiro a racconti e riscontri, di carattere sia economico sia sociale, che altrimenti non avrebbero la visibilità che meritano. FUORI POSTO, il giornale di un posto a Milano, si fa portatore di un'indagine e approfondimento necessari per esprimere al meglio la filosofia di scelta delle materie prime.



Per questo motivo parte della formazione risiede nella conoscenza ed esplorazione della materia prima sotto tutti i punti di vista: come frutto di una trasformazione, di una lavorazione e di un progetto. Aspetti che vanno nella loro interezza a formare un approccio unico e volto alla frequentazione del ristorante come esperienza formativa più estesa rispetto all'apprendimento di una singola professionalità.

Un posto a Milano propone numerosi eventi per accrescere la conoscenza e l'interesse nei confronti dei produttori: un altro esempio è l'Aperitivo Agricolo, appuntamento settimanale in compagnia di produttori ogni volta diversi, volti alla scoperta di prodotti tipici e artigianali.



**UN POSTO
A MILANO**

Cucina e Bar in
Cascina Cuccagna

LA NOSTRA CUCINA

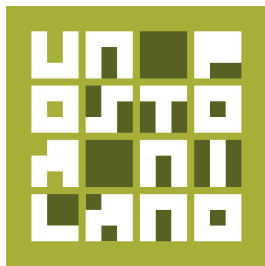
Lo Chef Nicola Cavallaro reinterpreta le ricette della tradizione italiana lasciandosi contaminare da gusti esotici incontrati durante i suoi numerosi viaggi ed esperienze lavorative all'estero.

Fortemente legato alla tradizione veneta delle sue terre, reinventa nuovi abbinamenti studiando con attenzione il menù e i piatti offerti in gastronomia al fine di evitare il più possibile sprechi alimentari e di sfruttare al massimo ogni parte che il prodotto primo

può offrire. Frequentemente, all'interno di eventi e manifestazioni il cui interesse è stimolare una sensibilità nei confronti del riuso, utile e creativo, viene posta attenzione nella preparazione di piatti che siano ad impatto zero, o preparati con quanto solitamente considerato "scarto".

Anche le metodi di cottura alternativi sono spesso affrontati: lo Chef propone molto spesso piatti cotti con la moderna tecnica del sottovuoto, mantenendo basse temperature ed esaltando i sapori delle pietanze. Questa è solo una delle soluzioni adattate quotidianamente nel rispetto dell'ambiente.

Geraldine Bilotti, sous chef, cura anche la linea di pasticceria.



**UN POSTO
A MILANO**

Cucina e Bar in
Cascina Cuccagna

IL NOSTRO MENU'

Pranzo:

durante la settimana (martedì-venerdì) vengono proposti ogni giorno dallo Chef piatti differenti, solitamente non presenti sulla carta dei piatti della sera. Oltre alla possibilità dei piatti del giorno, viene allestito un buffet ricco principalmente di verdure, insalata di cereali, legumi, focacce e pizze. Durante il finesettimana invece il buffet non viene allestito e si ordina alla carta.

Sera:

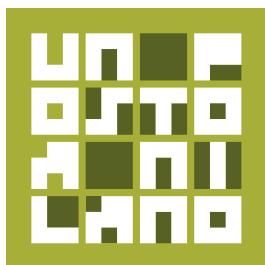
Il menù cambia con una frequenza quasi bimestrale per adattare le ricette alla disponibilità di materie prime stagionali e per introdurre frequentemente piatti nuovi ideati dalla fantasia dello Chef e della sua brigata. Suddiviso nelle categorie Assaggi, Pasta e Riso, Carni, Ortaggi, Legumi e Dolci (carta separata), vanta numerosi piatti vegetariani, vegani, o per celiaci.



LA NOSTRA GASTRONOMIA

Oltre al ristorante, un posto a Milano è anche gastronomia, aperta dalle 10 di mattina all'1 di notte, con una vetrina in cui vengono esposti: panini, piadine, verdure, torte salate, piatti di pesce, insalate di cereali, pizze, focacce e dolci da forno, con crema, frutta e cioccolato.

Dalle 18 l'offerta gastronomica aumenta per venire incontro al grande afflusso di persone in orario aperitivo ed è seguita da un gastronomo in cucina e due persone addette alla vetrina.



**UN POSTO
A MILANO**

Cucina e Bar in
Cascina Cuccagna

IL NOSTRO MENU' / 2

Questo il nostro menù attuale, pensato per i mesi novembre/dicembre; molti sono i piatti vegetariani o vegani.

MENU DELLO CHEF PER TUTTO IL TAVOLO

Crostatina di parmigiano con caprino e cipolla caramellata
 Rigatoni al ragu'
 Filetto di maiale in crosta di pistacchi e senape con pure' di patate e salsa al porto
 Torta di zucca con pistacchi e cioccolato

> 35€ A PERSONA

ASSAGGI

MISTO O VEGETARIANO PER DUE PERSONE € 18
 Gli assaggi dipendono dalla fantasia dello Chef e dalla disponibilità quotidiana dei nostri fornitori.

MOZZARELLA DI BUFALA CON PURE' DI BROCCOLI, ALICI E LIMONE CANDITO € 10
 La mozzarella di bufala lombarda viene servita con una salsa di broccoli verdi, alici, limone candito e peperoncino.

PROSCIUTTO CRUDO, SALAME E CAPOCOLLO € 12
 Prosciutto di Parma DOP stagionato per 24 mesi, salame tipo liguro o cremonese e capocollo umbro.

ASSAGGI DI FORMAGGI CAPRINI CON COMPOSTE € 12
 I caprini, a seconda della disponibilità delle piccole aziende che ci riforniscono, sono di tre diverse stagionature: freschi, di media stagionatura, ed erborinati.

CROSTATINA DI PARMIGIANO CON CAPRINO E CIPOLLA CARAMELLATA € 7
 Crostatina salata impastata con il parmigiano e servita con una crema di caprino e cipolla cotta al forno con sale e un pizzico di zucchero.

ALETTE DI POLLO FRITTE E PICCANTI CON SALSIA CIAPA SU' € 7
 Le alette di pollo, fritte e piccanti, sono accompagnate dalla salsa Ciapa Sù, la versione nostrana del Ketchup, a base di pomodoro, aceto e spezie.

MONDEGLHI CON VERZA BRASATA € 10
 In questa ricetta tipica della tradizione milanese vengono usate carni di gallina e manzo, tritate e aromatizzate con scorza di limone e prezzemolo. Impastati e fritti i mondeghli sono serviti con verza stufata in padella.

DA DOVE PROVENGONO LE NOSTRE MATERIE PRIME?

Pasta, focaccia e grissini sono fatti in cascina con farina biologica.
 Frutta, ortaggi, legumi e farina provengono da coltivazioni biologiche, in cui si preserva la crescita naturale del prodotto.
 Usiamo unicamente olio extravergine di oliva, sia in fase di preparazione dei piatti che come condimento a crudo.
 Le carni provengono da bestiame allevato libero all'aperto e nutrito con mangimi naturali; le uova sono di galline libere di razzolare all'aria aperta.
 Il personale di sala potrà mostrarvi la carta delle nostre materie prime, con l'elenco e i contatti di tutti i nostri produttori, visionabile anche sul nostro sito www.unpostoamilano.it
 Per essere informati sui nostri produttori, gli eventi e le ricette iscrivetevi al nostro Notiziario.

CARNI

OCA IN ONTO CON POLENTA MORBIDA € 20
 Rispettando una ricetta del 1400 l'oca viene preparata con la moderna tecnica del sottovuoto, che prevede una cottura di 12 ore a bassa temperatura in una confezione chiusa ermeticamente. Servita con della polenta morbida.

POLLO MARINATO E GRIGLIATO, CON PATATE ALLA PAPRIKA € 17
 Petto e coscia sono marinati in succo di limone, erbe e spezie, cotti a bassa temperatura per 3 ore, grigliati e serviti con patate arrostate al rosmarino e paprika. Leggermente piccante.

FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI PISTACCHI E SENAPE CON PURE' DI PATATE E SALSIA AL PORTO € 16
 Il filetto di maiale viene scottato in padella spalmato con senape e pistacchi interi e cotto al forno. Servito al rosa con un purè di patate all'olio e salsa al porto.

LA FASSONA PIEMONTESE Prezzo variabile
 Abbiamo selezionato un intero capro di fassona, manzo piemontese, da bestiame allevato libero in pascoli della Val Bormida, al confine con la Liguria. Ogni giorno troverete tagli diversi, partendo dalle frattaglie e proseguendo poi con i quarti anteriori e posteriori. I camerieri in sala potranno illustrarvi il piatto del giorno. Questa scelta consente agli allevatori della fassona e ai ristoranti di evitare sprechi come per esempio le parti cosiddette "meno nobili" degli animali.

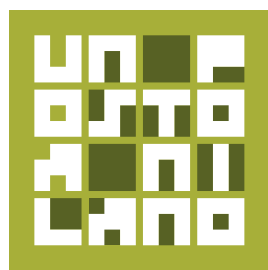
Particolare attenzione è data ai bambini, con dei piatti pensati appositamente per loro

PIATTI SOLO PER POPPANTI

**PASSATO DI VERDURE ANCHE CON PASTINA
 MELA GRATTUGIATA**

PIATTI SOLO PER BAMBINI

**RIGATONI IN BIANCO, AL POMODORO O AL PESTO
 COSCIA DI POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATE
 POLPETTE AL SUGO**



UN POSTO A MILANO

Cucina e Bar in
Cascina Cuccagna

PASTA*

PASTA FAGIOLI E COZZE € 11
 I fagioli bolliti vengono in parte frullati, in parte stufati e cotti nuovamente con il brodo di cozze e la pasta. A fine cottura, sono aggiunte le cozze, un pizzico di peperoncino e prezzemolo.

GNOCCHI DI ZUCCA, POLVERE DI CAFFÈ E AMARETTI € 11
 Gli gnocchi sono impastati con patate e zucca, conditi con polvere di caffè e amaretti e serviti con una salsa di parmigiano reggiano.

SPAGHETTI DI CIME DI RAPA CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINI € 9
 Gli spaghetti sono impastati con una centrifuga di cime di rapa e serviti con aglio, olio siciliano e una selezione di peperoncini.

TAGLIATELLE AL RAGU' € 10
 Le tagliatelle sono condite con il Ragù Classico Bolognese, ricetta depositata nel 1962 allo scopo di preservarne l'originalità. Si tratta di una delle poche ricette italiane registrate.

RISOTTO ALLA MILANESE AL COCCIO € 10
 Evoluzione del tradizionale risotto alla milanese, con mozzarella al centro e in superficie una gratinatura di pane croccante e olio.

LEGUMI

POLENTA DI CECI E VERDURE € 8
 A base di farina di ceci, acqua e olio, viene passata in padella e servita con verdure miste di stagione.

FASOI IN TOCIO € 5
 Come da tradizione veneta, i fagioli borlotti sono stufati con cipolla, aglio, erbe fini, pancetta, pepe e concentrato di pomodoro.

ORTAGGI

UN VEGETARIANO A MILANO € 12
 A scelta dello Chef, proposta di 3 assaggi vegetariani.

ZUPPA DI FAVE E CICORIA € 9
 Le fave sono cotte con sedano, carota, cipolla e aglio frullati, unite alla cicoria stufata e servite con peperoncino.

FOGLIE E VERDURE € 7
 Foglie dell'orto come mibuna, senape rossa, tatsui, mizuna e pimpinella combinate con ortaggi a filetti. La disponibilità delle foglie potrebbe variare in base alla temperatura.

ZUCCA IN SAOR € 7
 La zucca cotta al forno viene servita con della cipolla sfumata all'aceto, uvetta e pinoli tostiti.

PATATE SPEZiate E COTTE AL FORNO € 5
 Spezzatura a base di paprika e rosmarino.

CROCCHETTE DI PATATE E MANDORLE, SALSIA AL GORGONZOLA € 7
 Patate e mandorle vengono impastate insieme, fritte e servite con una salsa di gorgonzola.

SFORMATO DI PATATE E PARMIGIANO REGGIANO € 7
 Le patate vengono bollite, impastate con uova e parmigiano reggiano e cotte al forno.

*Alcuni prodotti sono stati abbattuti in conformità con il regolamento vigente (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Per allergie o intolleranze particolari vi chiediamo di avvisare il personale di sala che vi potrà consigliare i piatti più adatti.

IL NOSTRO MENU' / 3

Nel nostro menù è data molta rilevanza ai dolci, tutti fatti in cascina e con la stessa attenzione alla materia prima che hanno i piatti della carta del salato. Anche questo menù cambia stagionalmente per adattarsi alla naturale disponibilità dei prodotti.

Molti dolci sono preparati in totale assenza di glutine, per essere adatti anche a soggetti affetti da celiachia.

DOLCI

TORTA DI ZUCCA CON CIOCCOLATO E PISTACCHIO € 7

Biscotto al cioccolato morbido a base di farina di riso con pistacchio, gelatina di zucca con latte e cannella e crema di tiramisù al pistacchio. Senza glutine.

SPUMA TIEPIDA ALLO ZABAIONE CON BISCOTTI € 6

Classico zabaione montato a spuma con il sifone e bagnato con il marsala. Zabaione senza glutine.

CREMA BRUCIATA D'INVERNO € 7

Crema bruciata a base di panna, uova e zucchero, profumata con cannella, zenzero e noce moscata. Senza Glutine.

IL NOSTRO MONTE BIANCO € 8

Base di meringa con cuore di castagne, coperto con panna montata e salsa al cacao. Senza glutine.

TORTA DI MELE, MANDORLE E ROSMARINO v 2.0 € 8

A base di biscotti grattati, con crema al rosmarino e mele al forno. Senza glutine.

SORBETTO DEL GIORNO € 8

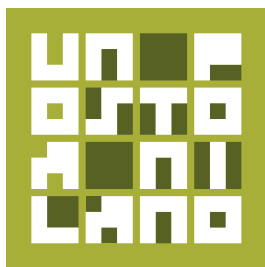
Disponibile con e senza vodka, senza glutine

VASETTO CON BUDINO E AMARETTI € 6

Budino al cioccolato con amaretti e panna montata. Senza glutine.

Tutti i dolci sono fatti in cascina con farina e frutta di stagione biologica, uova di galline allevate libere in spazi aperti, latte, burro e panna della Valtellina; genuini e sani, non contengono conservanti o grassi idrogenati. Molti sono senza glutine. (ATTENZIONE: potrebbero comunque non essere adatti a persone affette da celiachia).

Per conoscere i nostri produttori è possibile consultare la carta dei produttori, in sala e online.



**UN POSTO
A MILANO**

Cucina e Bar in
Cascina Cuccagna

I NOSTRI VINI e BIRRE

Le aziende vitivinicole e i birrifici da cui ci riforniamo sono di piccole dimensioni e gestite a livello familiare; l'attenzione al prodotto è la chiave di selezione di produttori che rispettano la coltivazione, offrendo un prodotto che sia specchio del territorio.

ROSSI

OLTREPO' PAVESE DOC BONARDA - LA TRAVAGLINA, S.Giuletta (Pv) UVA: CROATINA	€ 15
BARBERA DOC FERMA, LA RIVOLTOSA - LA TRAVAGLINA, S.Giuletta (Pv) UVA SENZA SOLFETTI: BARBERA	€ 18
EMILIA IGT TREBBIOLO FERMO - LA STOPPA, Rivergaro (Pc) UVA SENZA SOLFETTI: BARBERA, CROATINA	€ 18
VALPOLICELLA DOC - MARION, S.Martino B.A. (Vr) UVA: CORVINA, RONDINELLA	€ 19
DOLCETTO DI DIANO D'ALBA - ALARIO CLAUDIO, Diano D'alba (Cn) UVA: DOLCETTO	€ 18
BARBARESCO DOCG, BASARIN 2008 - ADRIANO M. E V., S.Rocco S.D.E.(Cn) VERSIONE MAGNUM UVA: NEBBIOLO	€ 36 € 70
BAROLO DOCG, SORANO 2006 - ALARIO CLAUDIO, Diano D'alba (Cn) UVA: NEBBIOLO	€ 48
NEBBIOLO DOCG, CASCINOTTO 2011 - ALARIO CLAUDIO, Diano D'alba (Cn) VERSIONE MAGNUM UVA: NEBBIOLO	€ 60
LAGREIN ALTO ADIGE - GLASSIERHOF-STEFAN VAJA, Egna (Bz) UVA: LAGREIN	€ 26
UMBRIA IGP, PINOT NERO 2010 - CONTI FAINA, Fratta Todina (Pg) UVA: PINOT NERO	€ 18
MORELLINO DI SCANSANO - DUGALLI, Scansano (Gr) UVA: SANGIOVESE	€ 20
BARBERA DEL MONFERRATO DOC, UMBERTA - IULI, Montaldo di Cerrina (Al) UVA: BARBERA	€ 19
ROSSO DI VALTELLINA DOC - ARPEPE, Sondrio UVA: NEBBIOLO	€ 23
MAREMMA TOSCANA IGT, SENZIENTE - PODERE RANIERI, Massa Marittima (GR) UVA: MERLOT, CABERNET, SANGIOVESE	€ 24

BIANCHI

IGT EMILIA BIANCO, AGENO - LA STOPPA, Rivergaro (Pc) UVA SENZA SOLFETTI: MALVASIA, ORTRUGO	€ 25
GARDA DOC, BALI' - F.LLI TREVISANI, Gavardo (Bs) UVA: CHARDONNAY E SAUVIGNON	€ 20
LUGANA DOC, ALBALOGO - LA BASIA, Puegnago D.G. (Bs) UVA: TREBBIANO	€ 20
GAVI DOCG - LA RAJA, NOVI LIGURE (AL) UVA BIODINAMICA: CORTESE	€ 18
SOAVE DOC CLASSICO, MONTE ZOPPEGA - NARDELLO, Monforte D'alpone (Vr) UVA: GARGANEGA	€ 18
LANGHE DOC, BASARICO' - ADRIANO M. E V., S.Rocco S.D.E. (Cn) UVA: SAUVIGNON	€ 20
COLLI ORIENTALI DEL FRIULI, FRIULANO - VIGNA PETRUSSA, Prepotto (Ud) UVA: TOCAI FRIULANO	€ 19
COLLIO DOC, RIBOLLA GIALLA - LA CASTELLADA, Oslavia (Go) UVA: RIBOLLA GIALLA	€ 36
GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC - GUMPHOF, Prato allo Sciliar (Bz) UVA BIOLOGICA: GEWURZTRAMINER	€ 28

ROSATI

VALTÉNESI DOC CHIARETTO - LA BASIA, Puegnago D.G. (Bs) UVA: GROPELLO, MARZEMINO	€ 16
--	------

FRIZZANTI E SPUMANTI

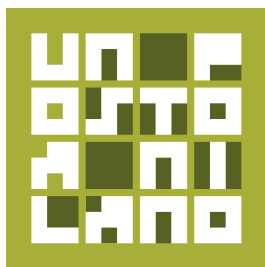
PINOT NERO CHARMAT O.P. - LA TRAVAGLINA, Santa Giuletta (Pv) UVA: PINOT NERO	€ 18
FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT, BRUSATO - IL PENDIO, Monticelli Brusati (Bs) UVA: CHARDONNAY	€ 35
FRANCIACORTA DOCG SATEN MILLESIMATO 2008 - ARCARI+DANESI, Coccaglio (Bs) UVA: CHARDONNAY	€ 42
TALENTO DOCG BRUT - F.LLI TREVISANI, Gavardo (Bs) UVA: CHARDONNAY	€ 28
ASOLO DOCG PROSECCO - BELE CASEL, Valdobbiadene (Tv) VERSIONE MAGNUM UVA: GLERA	€ 18 € 36

VINO SFUSO

CASCINA BELMONTE, Muscoline (Bs)	
ROSSO CL 75 - UVA: MERLOT	€ 10
BIANCO CL 75 - UVA: RIESLING, MANZONI	€ 10

BIRRA

BIRRIFICIO ITALIANO, Lurago Marinone (Co)			
TIPO PILS, BIONDA, TIPO PILS	CL 33 € 6	CL 75 € 12	
B.I. WEIZEN, WEIZEN CHIARA	CL 33 € 6	CL 75 € 12	
VUDU, SCURA, WEIZEN DOPPIO MALTO	CL 33 € 6	CL 75 € 12	
DELIA, BIONDA CHIARA	CL 33 € 6		
BIRRIFICIO RURALE, Vigevano (Pv)			
SETA SPECIAL BIANCA AL BERGAMOTTO, WIT-BLANCHE	CL 33 € 5,5		
3° MIGLIO, BIONDA AMERICAN PALE ALE	CL 33 € 5,5		
BIRRIFICIO OLD O, Cadelbosco Sopra (Re)			
GIO, BIONDA, PILSNER LAGER	CL 33 € 4,5		
BART, SCURA, STOUT	CL 33 € 5		



**UN POSTO
A MILANO**

Cucina e Bar in
Cascina Cuccagna

ALTRI SERVIZI

CATERING

Un posto a Milano e Cascina Cuccagna sono sede di molti eventi e incontri, di genere gastronomico così come sociale o culturale. Queste occasioni permettono di sperimentarsi nell'organizzazione di catering strutturati ad hoc per le esigenze del cliente. La maggior parte avviene nelle sale del ristorante o della cascina, ma non mancano eventi esterni alla sede.

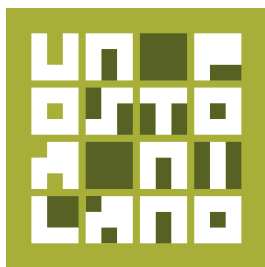
CUCINA APERTA ALLA SERA

La sera, dalle 11.00 a 00.30, è ancora possibile ordinare piatti, freddi e caldi, dalla cucina: serviti in gastronomia, non richiedono di servizio al tavolo. Questa scelta è volta a mantenere una cultura della buona gastronomia com'era nelle osterie di una volta di Milano.



ASPORTO

Durante il fine settimana è possibile prendere d'asporto piatti speciali dello Chef e una vasta offerta di dolci dalla pasticceria, pensati appositamente per un pranzo in famiglia che possa avere la stessa qualità e bontà delle materie prime garantita in un posto a Milano.



**UN POSTO
A MILANO**

Cucina e Bar in
Cascina Cuccagna

I NOSTRI NUMERI

A un anno dall'apertura, un posto a Milano ha registrato i seguenti consumi:

Litri d'acqua (naturalizzata)	44000
Litri di vino sfuso	7280
Uova	14400
Kg di farina	6500
Kg di pane	7280
Kg di verdura e frutta	13000
Kg di olio	7500

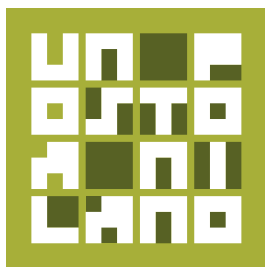
In 15 mesi di apertura, il ristorante (solo servizio pranzo e cena, escludendo la gastronomia) ha registrato circa 62.000 coperti, ovvero 4.100 al mese, più di 1000 alla settimana.

Numero medio di coperti: 100

Personale in cucina: 10 persone addette

Personale di sala: 15 persone addette

Personale al banco/gastronomia: 5 persone addette



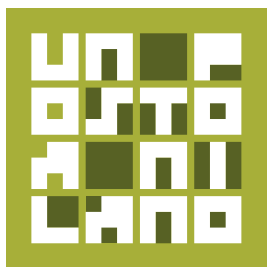
**UN POSTO
A MILANO**

Cucina e Bar in
Cascina Cuccagna



un posto a Milano
via Cuccagna 2 ang, via Muratori
20135 Milano
+ 39 02 5457785
info@unpostoamilano.it

aperto Martedì-Domenica: 10-01



**UN POSTO
A MILANO**

Cucina e Bar in
Cascina Cuccagna