



Cascina
LOCATION



Gabrina
& EVENTI



DEGUSTAZIONE

Autunnale

Dal 18 Ottobre al 24 Novembre

ANTIPASTI SERVITI A CENTRO TAVOLA

Tagliere di crudo toscano, coppa al mosto d'uva e blue cheese, accompagnato da gnocco fritto

(1-5-7-8-11-12-13)

Strudel salato ai funghi e ricotta vaccina con fonduta allo zafferano

(1-3-5-7-8-11-13)

Insalatina di melone giallo, cetrioli, feta e olive taggiasche con creme fresh

(5-7-8-12-13)

BIS DI PRIMI

Risottino alla milanese con polvere di funghi e fonduta d'alpeggio

(5-7-8-9-13)

Orecchiette con broccoletti, bacon croccante e peperoncino

(1-5-8-9-11-12-13)

SECONDO CON CONTORNI

Brasato al vino con bacche di ginepro e noce moscata accompagnato da purea di patate e zucca al forno

(5-7-8-13)

DOLCE

Quadrotto di brownies con coulis di lamponi e foglioline di menta su letto di crema inglese

(1-5-7-8-11-12-13)

34,00€ a persona escluso coperto* e bevande

*2€ p.p. : tavolo a vista in legno con tovaglietta in carta paglia, tovagliolo in carta e cestino di pane.

Vuoi festeggiare?

Torta di festeggiamento a scelta tra le nostre classiche: 6,00€ p.p.

Solo servizio taglio torta: 2,00€ p.p.

In entrambi i casi il dolce della Cascina, verrà sostituito con il sorbetto al limone

