



# DEGUSTAZIONE

## Invernale

Dal 25 Novembre al 23 Dicembre

### 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)

Flan di cime di rapa con fonduta di alpeggio

(3-5-7-8-12-13)

Insalatina di finocchi e arance con olive taggiasche e gocce di maraschino

(5-8-12-13)

### BIS DI PRIMI

Risottino cacio e pepe con tartare di gambero e zeste di limone caramellato

(2-5-7-8-9-12-13)

Raviolino del plin burro e salvia con granella di nocciola delle Langhe

(1-3-5-7-8-9-11-12-13)

### SECONDO CON CONTORNI

Filetto di manzo alla senape rustica con crosta di pane e patate arrosto

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

### DOLCE

Lingotto di Sacher con polvere d'oro su letto di crema inglese e ribes

(1-3-5-6-7-8-11-12-13)

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

