



DEGUSTAZIONE

Stagionale

Dal 1 Marzo al 19 Ottobre

ANTIPASTI SERVITI A CENTRO TAVOLA

Tagliere di crudo, coppa e salame
con scaglie di grana e focaccina artigianale

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

Quiche alle verdure e formaggi d'Alpeggio

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

Quadrotti di parmigiana di melanzane

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

Mondeghili milanesi con maionese allo zafferano

(1-5-7-8-9-10-11-12-13)

BIS DI PRIMI

Risottino carnaroli cacio e pepe,
pane atturrato e polvere di pomodori disidratati

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

Calamarata con salsa al pomodoro,
pesto di melanzane affumicate con mentuccia Km 0

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

SECONDO CON CONTORNO

Filetto al pepe verde con
patate al forno al profumo di rosmarino e zenzero

(5-7-8-12-13)

DOLCE

Crumble al cioccolato bianco e mango in monoporzione

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

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