

Cascina
LOCATION



Gabrina
& EVENTI

WEEKEND
Pasquale
19 - 20 - 21 Aprile 2025

SABATO 19 APRILE

Sabato Santo

pranzo dalle 12:00



DOMENICA 20 APRILE

Pasqua

pranzo dalle 12:00



LUNEDÌ 21 APRILE

Pasquetta

pranzo dalle 12:00



PRANZO

del Sabato Santo

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 e 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

Colomba Pasquale

(1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13)

Bevande

Acqua minerale naturale e gasata (1 bottiglia ogni 2 persona), vino
selezione Cascina Gabrina (1 bottiglia ogni 3 persone) e caffè

Menù bambini

Pasta tricolore a scelta, cotoletta di pollo alla milanese con patatine
fritte, torta di festeggiamento e bibita

(primo: 1 - 5 - 7 - 8 - 11 - 12 - 13 | secondo con contorno: 1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 11 - 12 - 13)

Economico

Adulti: 42,00€

Bambini 4 - 11 anni: 20,00€

coperto incluso



TUTTI I MENÙ



PRANZO di Pasqua

All'arrivo

Aperitivo della Cascina con benvenuto dello chef
servito in centro tavola

(1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13 - 14)

Antipasti

Tagliere di crudo, salame e blue cheese
accompagnato da focaccina artigianale

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

Cima ripiena con salsa verde e flan di broccoli co
fonduta d'Alpeggio

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

Torta pasqualina

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

Primi

Risottino carnaroli cacio e pepe con crispy di porri

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

Lasagna di casa Emilia al forno

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

Secondo con ripasso

Vitello tenero con carciofi e patate

(5 - 9 - 12 - 13)

Per chi lo gradisce a passaggio

Agnello della tradizione

(5 - 9 - 12 - 13)

Dolci

Cilindro di pastiera con salsa arancia e colomba Pasquale

(1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13)

Bevande

Acqua minerale naturale e gasata, vino bianco e rosso selezione
Cascina Gabrina, caffè e digestivi

Economico

Adulti: 70€

Bambini 4 - 11 anni: 35€



TUTTI I MENÙ



PRANZO

di Pasquetta

Antipasti serviti a centro tavola

Tagliere di crudo toscano, salame e coppa al vino
con ricotta al forno e uova sode in salsa tartara

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

Pizza ripiena con scarola, olive e acciughe

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

Broccoli e salsicce

(5 - 9 - 12 - 13)

Primi

Risottino carnaroli con ortiche e crescenza

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

Mezze maniche gratinate al forno
con salsa al pomodoro e melanzane

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

Secondo

Filetto di cinta senese bardato al lardo e
salsa al vino rosso e cipolla caramellata

(5 - 9 - 12 - 13)

Per chi lo gradisce

Agnello della tradizione

(5 - 9 - 12 - 13)

Dolci

Cilindro di pastiera con salsa arancia e colomba Pasquale

(1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 13)

Bevande

Acqua minerale naturale e gasata, vino bianco e rosso selezione
Cascina Gabrina, caffè e digestivi

Economico

Adulti 60€

Bambini 30€



Cascina
LOCATION



Gabrina
& EVENTI



02.93435237 ~ info@cascinagabrina.it ~ www.cascinagabrina.it

