

*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

