

## *Pranzo di Ferragosto*

*Giovedì 15 Agosto 2013*

*Benvenuto della Cascina  
con Incrocio Manzoni spumante e analcolico alla frutta  
accompagnati da  
spiedini di piccole mozzarelle di bufala e pachino,  
salvia frita, paté di fegatini alla Toscana*

### **A tavola**

*Prosciutto di San Daniele con melone,  
terrina di tacchinella e tartufo nero estivo, pomodori alla russa,  
coppa di Parma e cipollotti grigliati in agrodolce,  
salame nostrano al coltello e mauritani in salsa verde*

*Filetti di trota e verdure in carpione*

*Risotto ai finferli e zafferano con salsa Raschera*

*Paccheri trafilati al bronzo con sugo  
alla salsiccia di Brà*

### **Dallo spiedo a legna**

*Sella di capretto nostrano al timo cotta a vista  
con patate al forno*

*Tagliata di scamone di manzo Piemontese  
con timballo di fagiolini al bacon*

*Pesche ripiene agli amaretti con  
semifreddo al Moscato d'Asti*

*Caffè*

*Selezione di vini e spumanti della Cascina*

*Menù a € 58.00 comprese le bevande*

*Menu Bambini a 30 euro*

*Pasta al pomodoro, cosce di pollo arrosto con patate fritte, gelato*