

Pranzo di Natale 2013

*Benvenuto della Cascina con Prosecco spumante Contarini
sfogliatine di porcini e frittelle salate ai carciofi*

•

*Prosciutto di San Daniele e cornetto di burro salato
Bresaola della Valtellina con porcini all'extravergine,
salame nostrano e cipollotti borretani, pomodori alla russa,
salmone affumicato e patè di storione*

Quiches lorraine e fonduta di emmenthal con tartufo nero

•

*Risotto alla ribolla gialla di Eugenio Collavini con
guazzetto di code di gamberi*

*Ravioli al radicchio di Castelfranco
al sugo d'Oca di Mortara*

•

*Terrina di pesce spada alla crema di basilico e pinoli
con aspich di salsa tartara*

*Cappone Natalizio alle mele renette e castagne
Patate novelle allo scalogno*

•

*Sformato di panettone ai datteri e fichi
con semifreddo al torrone*

Caffè e piccola pasticceria

Selezione vini e spumanti della Cascina

Pranzo natalizio a 75 euro incluse le bevande
Bambini inferiori a 8 anni 45 euro