

Primo Gennaio 2014

Il Brunch servito in Cascina

*Piccola degustazione di antipasti preparati in sala
Prosciutto di Praga e crudo al coltello,
salmone in bellavista con i pomodori alla russa,
frittate e quiche lorraine dello Chef con strudel di verdure
crostini e patè di fegatini alla toscana*

*Cotechino caldo in sfoglia croccante e
purea di lenticchie di Spello*

•

*Ravioli del plin cotti nel brodo di gallina
al burro fuso e maggiorana*

•

Dalla griglia a legna

*Rotoli di salsiccia alla brace con fagioli al pomodoro
e costolette d'agnello scottadito con rosti di patate allo speck*

•

*Composte di pasticceria
Cheese cake, tarte tatin di mele,
semifreddo di vaniglia e fichi secchi
crostate ai frutti di bosco e alle confetture della Diodona*

Caffè

Per i più piccoli:

Gnocchi di patate al pomodoro o penne trafilate al bronzo

Milanesine con patate croccanti o wurstel alla brace

Gelato e brutti ma buoni

*Menu a euro 48,00 a persona escluso le bevande
25,00 i bambini (menu completo)*