



Pranzo di Natale 2014

In collaborazione con Chef Adelaide Rando di Filicudi

*Benvenuto della Cascina
con Prosecco spumante Contarini e analcolico alla frutta
accompagnati da polpettine di melanzane e alici a beccafico*

•

*Prosciutto crudo di Carpegna, paté di vitello,
salame nostrano, galantina della tradizione,
zucchine a scapece, pomodori alla russa,
caprino di Casale Rocolo su pane all'uva e miele*

•

*Risotto carnaroli ai cuori di carciofo,
la loro frittura e una spolverata di San Daniele croccante*

*Maccheroncini freschi
alla crema di finocchietto selvatico e mandorle
con tocchetti di tonno pinna gialla*

•

*Involtino di pesce spada alle foglie di limone
con la caponata di verdure*

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

•

*Tortino di panettone
alla crema di ricotta e pistacchi
Caffè e dolcetti di mandorle*

Selezione vini e spumanti della Cascina

Pranzo natalizio a 80 euro incluse le bevande
Bambini inferiori a 8 anni 45 euro