



## *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