



## *Pranzo di Pasquetta*

*Lunedì 21 aprile 2014*

*Benvenuto della Cascina con Prosecco spumante  
e stuzzichini a sorpresa dello Chef*

•

*Galantina della tradizione in gelatina,  
salame nostrano al coltello con cipollotti in agrodolce,  
prosciutto crudo di San Daniele con bufaline,  
bruschetta di pane aromatizzata alle erbe con paté alla toscana,  
Cipolle bianche cotte al sale ripiene di toma di Murazzano*

•

*Risotto allo zafferano  
e asparagi bianchi di Cantello  
Maccheroncini trafiletti al bronzo  
con soffritto di guanciale, carciofi croccanti e pecorino*

•

*Gran spiedo di controfiletto di scottona piemontese  
con patate allo scalogno fresco*

*Capretto marinato al timo cotto al forno  
con melanzane a funghetto*

•

*Torta di ricotta e cioccolato  
con semifreddo al moscato d'Asti*

*Caffè*

***Menù a € 46.00 bevande escluse***

***Bambini: Prosciutto cotto o crudo, Pasta al pomodoro,  
Milanese o coscia di pollo arrosto con patate fritte, gelato a € 25,00***