

## **La pausa di mezzogiorno di venerdì 1 agosto alla Cascina Diodona**

### **Antipasti**

<i>Culaccia di Langhirano con pat� di vitello</i>	10 euro
<i>Insalata di porcini e grana</i>	10 euro
<i>Tartare di controfiletto della Diodona</i>	12 euro

### **Primi Piatti**

<i>Risotto alle mele e basilico con fonduta di caprino fresco</i>	12 euro
<i>Maccheroncini trafiletati a bronzo al rag� di salsiccia di Br�</i>	10 euro
<i>Ravioli alla farina di ceci con ripieno di Seirass e noci al pesto di zucchine</i>	10 euro

### **Secondi**

<i>Costolette d'agnello allo scottadito</i>	15 euro
<i>Tagliata di manzo all'olio aromatico e porcini</i>	18 euro
<i>Francesine di vitello dorate alla salvia e parmigiano</i>	14 euro

### **Insalatona del Monte Morone**

<i>Soncino, bufaline, pachino, cipolla di Tropea, crostini di pane alle erbe del Monte Morone</i>	10 euro
---	---------

### **Dolci**

<i>Torta di credenza</i>	4 euro
<i>Tiramis� della Diodona</i>	6 euro
<i>Cheese cake di ricotta di capra con croccante di cereali e gelatina di lamponi</i>	6 euro

### **Vini al bicchiere dell'estate (110 ml)**

#### **Vino bianco**

<i>Blang� Arneis, Ceretto</i>	3,00
<i>Muller Thurgau, Tiefenbrunner</i>	4,00

#### **Vino rosso**

<i>Valpolicella, Speri</i>	4,00
<i>Teroldego Rotaliano, Zeni</i>	4,00
<i>Sagrantino di Montefalco, Rocca di Fabbri</i>	7,00

### **Il vino in bottiglia da 0,375**

<i>Fiano Feudi di San Gregorio (vino bianco)</i>	12,00
<i>Morellino di Scansano, Moris</i>	10,00
<i>Teroldego Rotaliano, Zeni</i>	10,00
<i>Aglianico Feudi di San Gregorio</i>	10,00