

Pranzo di Ferragosto

Sabato 15 Agosto 2015

Benvenuto della Cascina

*Spiedini esotici con il Prosecco di Valdobbiadene
e gli analcolici alla frutta*

Baci di dama alla Caprese di Bufala, Millefoglie assortite alle verdure

A tavola

Bresaola di tonno e tartare di salmone fatti in casa, con insalata di finocchi e arance, Gambero in crosta di mais su crema di burrata

*Magatello di manzo alle erbe del Monte Morone e
coppa di maiale al vino rosso stagionati in Cascina
crostata di verdure alla crema salata*

•

*Risotto al pesto di dragoncello, nocciole e
gocce di Robiola di "Casale Rocolo "*

•

Dallo spiedo a legna

*Cosciotto di vitello da latte marinato
patatine novelle al sale di Cipro*

*Battuta di controfiletto di manzo al cannello
con cipolle di Tropea al rogo e sfiziosa ai pistilli di zafferano*

•

Composta di dolci

*Cialda croccante al cocco con frutti rossi
Semifreddo alla liquirizia con salsa alla menta*

Caffè

Per i più piccini :

Prosciutto Crudo o Cotto, pennette al pomodoro fresco

Piccole milanesi con patatine fritte

Lecca lecca giganti

Menù a € 62,00 comprese le bevande

Menu Bambini a € 30