



Feste di Natale 2015
Menù 1

Benvenuto della Diodona
Baci di dama al cavolo nero e caprino

•
Coppa di maiale Marinata in Diodona
e insalatina di zucca alla santoreggia
con tortino di verdure al Pecorino Romano

•
Risotto al melograno e pistilli di zafferano
mantecato al Castelmagno

•
Guanciale di manzo cotto a bassa temperatura al nebbiolo
con purè di sedano rapa

•
Torta di mele renette con gelato alla cannella
Caffè
Selezione vini e spumanti della Cascina
Euro 45,00

Menù 2

Benvenuto della Diodona
Salame nostrano con crostino all'erborinato di capra

•
Piccoli assaggi caldi e freddi della Diodona serviti a centro tavola
magatello, cinghiale ai frutti rossi, paté, coppa marinata al nebbiolo,
mini battuta, robiole assortite, gnocco fritto, frittatina alle erbe

•
Raviolo di grano saraceno
con ripieno di verze e patate alla crema di bitto
e salvia in tempura di riso

•
Tagliata di controfiletto
con giardino di verdure al rogo e salsa sfiziosa ai pistilli di zafferano

•
Tiramisù caldo all'amaretto
con mantecato alla vaniglia e biscotti savoirdi
Caffè e distillati
Selezione vini e spumanti della Cascina
Euro 55,00

Menù 3

Benvenuto della Diodona
Crostino al lardo di colonnata con castagne caramellate al miele

•
Sottofesa di vitello marinato allo zafferano
con insalatina di verdure

Sfoglia all'olio extra vergine di oliva
con carciofi, zucchine e fonduta al taleggio

•
Risotto al radicchio di Treviso
con Bavarese al Parmigiano Reggiano 24 mesi
Cavatelli alla scarola, olive taggiasche e pomodorini confit

•
Cosciotto di maialino al mirto con patate allo scalogno
Misto di verdure al rogo con provola affumicata scottata

•
Parfait ai marroni con salsa di cachi e pere caramellate
Caffè e distillati
Selezione vini e spumanti della Cascina
Euro 58,00

Menù 4 (min 50 persone)

Il buffet di benvenuto al Diodona

Benvenuto della Cascina servito al buffet riservato con
Prosecco spumante, analcolico alla frutta,
salame nostrano al coltello, robiola stagionata sott'olio, insalatina alla
russa, baci di dama alla caprese di bufala con olive farcite,
bruschetta al lardo d'Arnad, sfoglie assortite,
mondeghili alla lombarda, bocconi di merluzzo in tempura di riso,
sfoglia margherita, ceste di pane al sesamo e grissini artigianali

A Tavola in sala

Risotto al nebbiolo e porri
con fonduta di Castelmagno

Dallo spiedo a legna

Vitello alle erbe di Monte Morone
Patate al forno e involtini di melanzane

•
Bavarese al panettone
con zeste di arance candite e salsa al Grand Marnier
Caffè e distillati
Selezione vini e spumanti della Cascina
Euro 65

Menù 5 (min. 20 persone)

Benvenuto della Diodona
Ostriche Belon con pane nero al burro salato e bollicine

•
Assiette di tre pesci marinati al tartare esotico
(Bresaola di tonno, Tentacolo di piovra scottato, spada al pepe rosa
Tartare di mango, papaya, ananas)

Fiore di zuccina
con gamberone in tempura sulla sua vellutata

•
Risotto selezione Pacifico Crespi alle erbe di provenza
con frutti di mare sgusciati al lime

Trofie al pesto genovese con scampi e cornetti

•
Trancio di salmone selvaggio con salsa al basilico
e marmellata di cipolle di Tropea

•
Spaghetti di castagne alla Mont Blanc
con panna montata e marron glaceè

Caffè e distillati
Selezione vini e spumanti della Cascina
Euro 70

Tutti i menu sono comprensivi di bevande, vini, spumanti,
centritavola di nostra produzione e iva