



**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 savoardi*  
*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