



Pranzo di Pasqua

Domenica 5 aprile 2015

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

*Prosciutto crudo di Carpegna, uova ripiene al tonno,
insalatina di champignon con veli di bitto stagionato,
manzo marinato alle erbe del Monte Morone con insalatina di puntarelle,
galantina di faraona al tartufo nero*

*Tortino di verdure della tradizione
con bocconcini di robiola di Roccaverano*

*Risotto alle ortiche
con salsa allo zafferano e croccante di speck*

*Panzerotto con doppio ripieno di asparagi
al pesto di basilico e confit di datterini*

*Gran spiedo di capretto nostrano cotto a legna
con patate novelle al sale*

Guanciale di bue piemontese stufato ai carciofi

*Bavarese alla colomba con scorze di arancio caramellate
e tulipano alle fragole*

Caffè con ovetti della tradizione

*Selezione di vini e spumanti della Cascina
Menù a € 68.00 comprese le bevande*

***Bambini:** Prosciutto cotto o crudo, Penne al pomodoro,
Milanese con patate fritte, gelato a € 35,00*