



## **Pranzo di Pasqua**

**Domenica 27 marzo 2016**

*Benvenuto della Cascina con Prosecco di Valdobbiadene  
Bicchierino di zuccina con mousse di Gamberi all'arancio*

*Bresaola di Tonno alla paprika,  
spiedino di capesante in crosta di sesamo su insalatina di asparagi,  
rosellina di salmone marinato al the verde con caprino di "Casale Roccolo"*

*Lonzino di Maiale nero allo zafferano stagionato in Diodona,  
coriandoli di verdure,  
galantina di galletto Livornese al pistacchio di Bronte,  
tortino di verdura alla Pasqualina*

*Gocce al cacao con ripieno di carciofi di Albenga  
in salsa pinolata con il suo carciofo alla Giudea*

*Magatello di vitella al Porto con nido croccante alle nocciole,  
verdure dell'orto glassate*

*Capretto da latte nostrano cotto sullo spiedo a legna  
con rosti di Patate violette al guanciale*

*Mezzo uovo di cioccolato al latte  
con mousse alla colomba Pasquale*

*Caffe' con ovetti e dolcetti della tradizione*

*Selezione di vini e spumanti della Cascina*

**Menù a € 68.00 comprese le bevande**

**Bambini:** *Prosciutto cotto o crudo, Penne al pomodoro fresco e basilico,  
Milanese di petto di pollo arrosto con patate fritte, gelato a € 35,00*