



Pranzo di Pasquetta

Lunedì 28 marzo 2016

*Benvenuto della Cascina con Prosecco spumante
Spuma di gamberi all'arancio sfoglia al carbone vegetale*

*Coppa di maiale al Nebbiolo su insalatina di Puntarelle
Insalatina di sedano rapa, bitto e noci di Sorrento
Rollatina di faraona in gelatina
Uova ripiene al profumo di cappero di Pantelleria
Tortino di verdure della tradizione Pasquale*

*Risottino al Prosecco di Valdobbiadene con spadellata
di Asparagi bianchi di Verona
Pasta allo zafferano con ripieno di Boraggini e carne magra
al pesto leggero e maggiorana*

*Vitello marinato alle erbe del Monte Morone cotto sullo spiedo a legna
con patatine ai tre colori arrostiti*

Fricassea di Capretto da latte nostrano con carciofi di Albenga

*Cialda al cocco rapè con fragole e parfait al Basilico
Miele al balsamico di Modena*

Menù a € 48.00 escluse le bevande

***Bambini: Prosciutto cotto o crudo, Penne al pomodoro fresco e basilico,
Milanese di petto di pollo arrosto con patate fritte, gelato a € 30,00***