



Pranzo di Pasqua

Domenica 16 aprile 2017

*Benvenuto della Cascina con Prosecco di Valdobbiadene
Crema di carciofi con rosellina di ricciola al lampone*

•

*Marinato di salmone al the Matcha e pepe rosa
Insalatina di asparagi novelli con mazzancolla agli agrumi di Sicilia
Cialda croccante con mantecato di baccalà*

*Prosciutto di agnello al profumo di anice stellato
su misticanza di verdure
Paté di fegato grasso di Anatra in gelatina al mader
Mini quiche di carciofi della tradizione*

•

*Risotto al Franciacorta rosé, crema di fave novelle
e gambero in crosta al profumo di bergamotto*

•

*Aletta di vitello cotta a bassa temperatura al moscato passito e vaniglia
Rosti di favette novelle alla menta
Capretto da latte dell'azienda agricola "Casale Roccolo" di Binago
cotto sullo spiedo a legna
Patatine novelle del contadino cotte con la buccia*

•

*Nido di cioccolato con ganache montata al latte di mandorla e agrumi
canditi al miele di corbezzolo*

*Caffè con assaggi di frivolezze della tradizione
Selezione di vini e spumanti della Nostra cantina*

Menù a € 68,00 comprese le bevande

Bambini: Prosciutto di Parma, Penne al pomodoro fresco e basilico
Milanese di petto di pollo con patatine fritte, Gelato a € 35,00