

CASCINA SALETTE PROPONE

I NOSTRI ANTIPASTI

Schiacciata, Mousse di Burrata, Pomodorini e Melanzane	12€
Hummus di Fagioli Neri, Cialda Croccante, Barbabietola, Ricotta Affumicata	12€
Gamberoni fasciati in Pancetta e Kataifi, salsa ai Limoni Bordigotti e polvere di Frutti di Bosco	15€
Carbonaro, Mirilli e Fieno di Porri	15€
Lombo di Coniglio, le 5 Erbe, Papavero e Patata Dolce Fondente	15€
Tartare di Scottona, Tuorlo Marinato con Suggestioni di fine Estate	16€
Crudo 20 Mesi di Carpegna, Grissini fatti in Cascina, Melone e Composta di Stagione	15€

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Risotto Acquerello, Porcini e Olio Maturato alla Cipollina	18€
Tajerin all'Uovo Con Tartufo Nero Scorzone	22€
Pappardella all'Uovo, Ragù di Sola Coscia e Cialda al Parmigiano	15€
Spaghettoni Integrale Grano Armando, Acqua Pazza di Gallinella Suo Filetto	18€
Gnocco Ripieno di Susina, Burro Montato al Pepe Rosa e Salvia Croccante	16€

I NOSTRI SECONDI PIATTI

Secreto di Iberico Marinato al Ginepro, Salsa al Cioccolato e sale Rosa, Soufflé di Patate al Rosmarino	18€
Filetto di Scottona, Pane Nero, Glassa alle Mandorle, Nido di Carote Croccanti	25€
Tagliata di Pinuccio, Salvia e Chips, Chutney di Pomodoro	21€
Ricciola cotta a Bassa Temperatura Marinata al Martini, Crema di Rabarbaro, Zucca Piastrata	21€
Cubo di Spada al Pistacchio, Salsa allo Zafferano, Polvere di Taggiasche, Insalata di Peperone alla Brace	18€
Fantasia di Verdure con Panna Acida alla Menta	14€