

Cascina
LA SALETTE

IL TUO NATALE IN CASCINA

25 DICEMBRE ore 12.30

La selezione della materia prima. La cura degli ingredienti. La ricerca del gusto.



Pasticcino di Guancia, Zucca e frolla di Mais Blu

Caldo Freddo: Carciofi croccanti, Puntarelle in crudità,
Mousse di Ricotta della Valle del Curone variegata alla
Barbabietola e sua variazione

Cubo di Pescatrice, scottata al sale aromatico, salsa al Nero
di Seppia e Cardamomo, Porri soffiati

Polipo in olio cottura,
Crema di Patata Viola e Zenzero

Risotto Acquerello, Spirulina,
Gamberone marinato, Ananas croccante

Tortelli al magro, consommé di Cappone di Pinuccio e
Cipollotto brasato

*Ricciola del mediterraneo, gli Agrumi, crema di Topinambur,
letto di Spinaci alla Rossa di Tropea*
OPPURE

*Dinda di Pinuccio e il suo ripieno, Prugne disidratate, Noci,
crema di Mele Smith, Patate novelle alle Erbe*

Sorbetto all'Arancia, coulis al Passion Fruit, cristalli di
Zucchero al Finocchio e gemme di Arancia candita

OPS! mi è caduto il Panettone Artigianale! Semifreddo
all'Uovo, Caramello Salato, Noci Croccanti

Caffè e Biscotteria della Cascina

Vino Bianco e Rosso della Nostra Cantina

Moscato d'Asti per il Dolce

Minerali e Naturali

Euro 68,00

Cascina La Salette
Via Salette, 2 - 23878 Verderio Superiore (LC)
T 039 9515548 MAIL info@cascinalasalette.it