

Cascina
LA SALETTE



PASQUA 2023

Siamo lieti di presentarvi il menù preparato dai nostri Chef per il pranzo di Pasqua, invitandovi a trascorrere questa giornata nella splendida cornice di Cascina La Salette

Entrée

Nido di Agretti, Uovo di Quaglia poche, Fonduta, Bacon croccante

Antipasto

Fiori di Zucchina in pastella, Battuto di Gambero Rosso e Ricotta affumicata, crumble al Parmigiano, Gazpacho di Verdure,
Carciofi in Variazione, Chips di Barbabietola, cremoso di Piselli

Primo

“Risotto Acquerello, Alghe e Erbe di Sottobosco”
Risotto Acquerello alle Ortiche di Campo e Aglio Orsino, Salicornia, gocce di Burrata e scorza di Limone

Secondo a Scelta (*Secondo da scegliere tra Terra o Mare in fase di prenotazione*)

Agnello porchettato, Asparagi, Patate novelle

Oppure

Filetto di Dentice alle erbe di Primavera, cremoso alla Borragine e Patate novelle

Il Dessert

“Dolce Pasquale”

Crema al Mascarpone, Fondente, Arance candite, croccante di Colomba Artigianale

65 € a Persona

(Escluso Vini - Disponibile la Nostra Carta)

PER INFO E PRENOTAZIONI T 039 9515548 - info@cascinalasalette.it