

Sabato 14 Febbraio

UNA SERATA COINVOLGENTE, CAPACE DI EMOZIONARTI



LE NOSTRE PORTATE

I NOSTRI ANTIPASTI

Seppia scottata ripiena di Pinoli e Verdure di stagione saltate, variazione di Piselli e crumble alla Barbabietola

Caldo e Freddo di carciofi, Melograno in variazione, crudité di Puntarelle e maionese alle Alici

Uovo pochè, nido di Rosti croccante, Bacon affumicato e salsa bernese

I PRIMI

Gnocchi di Patate piastrati ripieni di ragù di Bourola

Pappardelle alla Segale fatte in Cascina, Porcini e cialda al Parmigiano Reggiano

Tajerin fatto in Cascina, Cacio, Pepe, battuto di Gamberi

I SECONDI

Controfiletto di Manzo, Vin brûlé, Cavolfiori in osmosi di Frutti Rossi

Tonno scottato, Melograno in variazione e Puntarelle

Quadro di Verdure di stagione

I NOSTRI DESSERT

Tiramisù ai frutti bosco

Dolce cuore: Bavarese ai lamponi glassata al cioccolato bianco, salsa al Caramello, crumble al cacao

Caffè e Cuoricino della Cascina

OPZIONI DI MENU (prezzi per coppia)

DUE PORTATE A SCELTA E DESSERT 120 EURO

TRE PORTATE A SCELTA E DESSERT 140 EURO

Minerali, Naturali, Flute di Bollicine in abbinamento al Dessert