Menù
di Dicembre

Feste aziendali e private

Una scelta per ogni portata
da comunicarsi in anticipo



I Nostri Antipasti della Tradizione

Il Tagliere del Contadino

Selezione di salumi nostrani della nostra cascina e formaggi tipici, accompagnati da confetture caserecce e pane fresco

Il Caprino e l'Orto

Trancio di caprino cotto al forno, servito su crostone di pane casereccio con verdure grigliate a km 0

Mozzarella in Carrozza Dorata

Servita calda con un velo di salsa al pomodoro fresco e un pizzico di peperoncino

Primi Piatti del Casale

Pappardelle alla Salsiccia e Tartufo

Pappardelle con ragù di salsiccia nostrana e crema al tartufo

Gnocchi di Patate ai Quattro Formaggi di Fattoria

Serviti con tocchetti di salsiccia rosolata
(disponibile variante vegetariana con granella di noci tostate)

Lasagnetta di Campagna alla Trota e Spinaci

Sfoglia all'uovo con trota d'acqua dolce e spinaci freschi saltati



I Secondi
del Fuoco e del Ruscello

Costine di Maiale al Forno Brasate a Lenta Cottura
Marinate con erbe del nostro giardino e cotte pazientemente al forno per tre ore

Piatto del Camparo: Salamella, Polenta e Funghi
Salamella nostrana ai ferri con polenta grigliata e funghi trifolati

Pescegatto della Tradizione alle Erbe Aromatiche
Cotto al forno con un trito di rosmarino, timo e alloro

I Dolci
della Credenza

Il Tiramisù della Nonna
Preparato secondo la ricetta classica di una volta

Cheesecake Golosa al Caramello e Cioccolato
Con base croccante di biscotto e pezzetti di caramello e cioccolato

Coppa di Gelato Artigianale
Preparato con i nostri ingredienti, nei gusti a scelta

Antipasto e primo **30** euro

Antipasto, primo e secondo **40** euro

Antipasto, primo, secondo e dolce **45** euro

1 bottiglia di vino ogni 4 adulti, caffè e acqua inclusi