



# Menù di Natale

## Cascina di Mezzo 2024

Aperitivo di benvenuto con calice di Gaio Brut, Azienda Agricola Bosco Longhino

Ricca selezione di antipasti freddi e caldi della Cascina

Salumi della casa, insalata russa, cestino brisè con mousse al prosciutto, polenta frita con patè rustico, torta salata di stagione, flan di porri e crema al gorgonzola



Risotto alla zucca con taleggio a km0 e miele al rosmarino



Saccottini di crespelle fatte in casa con ripieno di ricotta, spinaci e pomodorini confit



Cappone del nostro allevamento disossato, arrotolato e ripieno accompagnato da patate al forno e verdure saltate e aromatizzate



Semifreddo al torroncino con caramello salato



Panettone e pandoro artigianali con crema di mascarpone classica e al cioccolato

Accompagnato da un calice di Moscato Spumante, Azienda Agricola Bosco Longhino

Caffè e digestivo della casa

*Pane fatto in casa*, acqua minerale e naturale

*Vini della casa: Az. Agr. La Travaglina e Az. Agr. Faverzani*

*Vini Rossi: Bonarda frizzante e Ecate fermo*

*Vini Bianchi: Pinot Nero frizzante e Riesling Rugiadè fermo*

**75,00 Euro per gli adulti**

**35,00 Euro per i bambini da 4 a 10 anni**

**Bambini da 0 a 3 anni OMAGGIO**

I piatti serviti nel nostro agriturismo sono il risultato di tutto ciò che la nostra azienda agricola alleva e produce: i salumi e le carni in genere, le verdure e la frutta, le uova, il pane, la pasta fresca e i dolci

### ELENCO ALLERGENI

