



Menù di Santo Stefano

Cascina di Mezzo 2024

Ricca selezione di antipasti freddi e caldi della Cascina

Salumi della casa, insalata russa, cestino brisè con mousse al prosciutto, il mitico cotechino con purè, torta salata di stagione, flan di porri e crema al gorgonzola



Risotto con arancia e ragù d'anatra
(ragù di vitellone in alternativa su richiesta)



Ravioli fatti in casa di trevisana e scamorza con riduzione di vino rosso lombardo



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



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

65,00 Euro per gli adulti

25,00 Euro per i bambini da 4 a 10 anni

10,00 Euro per i bambini da 0 a 3 anni (se richiesto il coperto)

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

