

20 Aprile 2025 ore 12:30, 13:00 al massimo

Menù di Pasqua

Calice di benvenuto con bollicine Lombarde e il mitico cotechino della Cascina

Ricca selezione di antipasti freddi e caldi:

Salumi di nostra produzione,
verdure in agrodolce, torta pasqualina, flan di verdura di stagione, uova ripiene

Risotto allo zafferano con zucchine e pomodorino confit Ravioli fatti in casa di asparagi saltati burro, salvia e pancetta

Agnello al timo come da tradizione accompagnato da patate al forno

E verdure di stagione saltate

In alternativa su prenotazione: Pollo ruspante del nostro allevamento disossato al limone

Semifreddo alla fragola con salsa al cioccolato

Colomba pasquale artigianale accompagnata da crema pasticcera fatta in casa

accompagnata da un calice di moscato spumante d'Oltrepò Pavese

Caffè e digestivo

Acqua minerale e naturale

Vini della casa inclusi (1 bottiglia ogni 3 commensali)

Vini Rossi: Bonarda o Barbera, Az. Agr. La Travaglina

Vini Bianchi: Pinot nero o Riesling, Az. Agr. La Travaglina

Al momento si può scegliere tra i vini della casa oppure consultare la nostra "Carta dei vini"

Euro 70,00 vini inclusi

(Menù bimbo nella pagina seguente)

ELENCO ALLERGENI

Per il dettaglio degli allergeni di ogni piatto contattare il ristorante.

























Menu bimbo leggero

Antipasto con prosciutto cotto, salame e focaccia fatta in casa Primo piatto **oppure** cotoletta di pollo con patate Dolce della casa

Acqua minerale e naturale

Bibita in lattina

bambini fino ai 12 anni euro 20,00 con primo piatto bambini fino ai 12 anni euro 25,00 con cotoletta di pollo con patate

Menu bimbo completo

Antipasto con prosciutto cotto, salame e focaccia fatta in casa Primo piatto della casa o pasta corta Cotoletta di pollo con patate Dolce della casa

Acqua minerale e naturale

Bibita in lattina

bambini fino ai 12 anni euro 30,00

ELENCO ALLERGENI

Per il dettaglio degli allergeni di ogni piatto contattare il ristorante.





















