



Agriturismo Cascina di Mezzo

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

Menù di Pasquetta

Ricca selezione di antipasti freddi e caldi della Cascina:

Salumi di nostra produzione, cotechino caldo con purè di patate, 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



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 60,00 vini inclusi

(Menù bimbo nella pagina seguente)

ELENCO ALLERGENI





Agriturismo Cascina di Mezzo

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



ARACHIDI
E DERIVATI



FRUTTA A
GUSCIO



LATTE E
DERIVATI



PESCE



SESAMO



SOIA



GLUTINE



LUPINI



SENAPE



SEDANO



ANIDRIDE
SOLFOROSA
E SOLFITI



UOVA E
DERIVATI