



DEGUSTAZIONE

del 29 dicembre

dalle 12:00

ANTIPASTI SERVITI A CENTRO TAVOLA

Tagliere di crudo toscano, coppa al mosto d'uva e blue cheese,
accompagnato da gnocco fritto

(1-5-7-8-11-12-13)

Flan di cime di rapa con fonduta di alpeggio

(3-5-7-8-12-13)

Insalatina di finocchi e arance con olive taggiasche e
gocce di maraschino

(5-8-12-13)

BIS DI PRIMI

Risottino cacio e pepe
con tartare di gambero e zeste di limone caramellato

(2-5-7-8-9-12-13)

Raviolino del plin burro e salvia
con granella di nocciola delle Langhe

(1-3-5-7-8-9-11-12-13)

SECONDO CON CONTORNI

Filetto di manzo alla senape rustica con crosta di pane e patate arrosto

(1-5-8-11-12-13)

DOLCE

Lingotto di Sacher con polvere d'oro su letto di crema inglese e ribes

(1-3-5-6-7-8-11-12-13)

34,00€ a persona escluso coperto* e bevande

*2€ p.p. : tavolo a vista in legno con tovaglietta in carta paglia, tovagliolo in carta e cestino
di pane.

Vuoi festeggiare?

Torta di festeggiamento a scelta tra le nostre classiche: 6,00€ p.p.

Solo servizio taglio torta: 2,00€ p.p.

In entrambi i casi il dolce della Cascina, verrà sostituito con il sorbetto al limone