Menù
Della settimana

Menù Foie Gras

Prodotto in ottemperanza al D.L. 23 marzo 2001 n.146 benessere animale reg. CE 543/08

Agriturismo Cascina Madonnina

Prezzo menù: 100€

Menù Foie Gras d'Oca - Autunno/Inverno

Vento

Paté di foie gras con crostini di sfoglia

Salumi d'oca, formaggio stagionato con miele di castagno

Riso colato con foie gras e tartufo

Scaloppa di foie gras al naturale
con marmellata di cipolle - vino passito di verdea

Dolce del giorno di nostra produzione/ caffè e digestivo

Vino nero "Riserva" 14,5% vol.

Brina

Paté di foie gras con crostini di sfoglia

Salumi d'oca, formaggio stagionato con miele di castagno

Ravioli d'oca con intingolo di foie gras

Scaloppa di foie gras al naturale
con marmellata di cipolle - vino passito di verdea

Dolce del giorno di nostra produzione/ caffè e digestivo

Vino nero "Riserva" 14,5% vol.

(servizio, vino e acqua inclusi, esclusi superalcolici e spumante)

Menù Foie Gras d'Oca - Primavera/Estate

Brezza

Paté di foie gras con crostini di sfoglia

Salumi d'oca, formaggio stagionato con miele di castagno

Tagliolini con foie gras e burro di cacao

Scaloppa di foie gras al naturale
con marmellata di cipolle - vino passito di verdea

Dolce del giorno di nostra produzione /caffè e digestivo

Vino nero "Riserva" 14,5% vol.

Rugiada

Paté di foie gras con crostini di sfoglia

Salumi d'oca, formaggio stagionato con miele di castagno

Cannelloni d'oca con intingolo di foie gras e mandorle

Scaloppa di foie gras al naturale
con marmellata di cipolle - vino passito di verdea

Dolce del giorno di nostra produzione /caffè e digestivo

Vino nero "Riserva" 14,5% vol.