Menù occasioni speciali

Cerimonie

Agriturismo
Cascina Madonnina

Prezzo menù: € 49,00

Prezzo menù bimbi (fino a 10 anni): €29,00

Antipasti

Tagliere di salumi tipici di nostra produzione

Formaggio stagionato con marmellata di ortaggi

Crostino con semi di sesamo e patè di foie gras

Cipolline in agrodolce

Due primi a scelta

Tagliolini di grano saraceno con ragù d'anatra e pinoli

Ravioli ai carciofi e mandorle

Ravioli al burro fuso, salvia e speck

Ravioli ai fiori di zucca e zafferano (disponibilità stagionale)

Risotto al bonarda e salsiccia

Cannelloni al brasato di bufalo con crema di foie gras

Gnocchetti freschi di patate con crema di zola e noci

Due secondi a scelta

con contorno di stagione

Tagliata di bufalo alle erbe aromatiche su pietra ollare

Tagliata di manzo alle erbe aromatiche su pietra ollare

Cosciotto di oca o di anatra allo spiedo a legna

Grigliata mista di oca e anatra

Anatra all'arancia

Torta da cerimonia di nostra produzione

Torta pan di spagna, crema chantilly e frutta di stagione

Torta pan di spagna, crema chantilly e cioccolato

Torta di sfoglia con crema pasticcera e frutta di stagione

Millefoglie con crema pasticcera

Acqua e vino (1 bottiglia ogni 3 persone) inclusi
1 calice di spumante a persona
Caffè moka, superalcolici esclusi

TERMINE SERVIZIO PRANZO E CHIUSURA ORE 16.30
TERMINA SERVIZIO CENA E CHIUSURA ORE 23.00