Menù stagionali

Estivo

Agriturismo
Cascina
Madonnina

€ 39,00 (servizio e acqua inclusi, 1 bottiglia di vino ogni 2 persone; esclusi superalcolici e spumante)

Oppure

€ 43,00 (servizio e acqua inclusi, 1 bottiglia di vino barricato ogni 2 persone; esclusi superalcolici e spumante)

Oleandro

ANTIPASTO

Affettati tipici di nostra produzione
Patè di foie gras su crostino di sfoglia
Formaggio stagionato con marmellata di cipolle rosse
Cipolline in agrodolce

PRIMO

Cannelloni ripieni di ricotta e spinaci con crema di foie gras
oppure con pomodoro fresco

SECONDO

Grigliata mista di oca e anatra con salsiccia e contorno di stagione

Oppure

Temolo in salsa di aneto con contorno di stagione

DOLCE

Gelato al latte di mandorla di nostra produzione

Caffè moka e vino chinato

Gelsomino

ANTIPASTO

Affettati tipici di nostra produzione
Patè di foie gras su crostino di sfoglia
Formaggio stagionato con marmellata di cipolle rosse
Cipolline in agrodolce

PRIMO

Ravioli d'oca con fiori di zucca e zafferano

SECONDO

Grigliata mista di oca e anatra con salsiccia e contorno di stagione

Oppure

Tagliata di bufalo con contorno di stagione

DOLCE

Gelato al "Sangue di Giuda" di nostra produzione e frutta fresca di stagione

Caffè moka e vino chinato

Frumento

ANTIPASTO

Affettati tipici di nostra produzione
Patè di foie gras su crostino di sfoglia
Formaggio stagionato con marmellata di cipolle rosse
Cipolline in agrodolce

PRIMO

Tagliolini al ragù d'anatra e pinoli

SECONDO

Grigliata mista di oca e anatra con salsiccia e contorno di stagione

Oppure

Lumache trifolate con contorno di stagione

DOLCE

Crostata di sfoglia con crema pasticcera e frutta fresca

Caffè moka e vino chinato

Vini Rossi

Bonarda "vivace" dell'Oltrepò Pavese

Bonarda "fermo" dell'Oltrepò Pavese

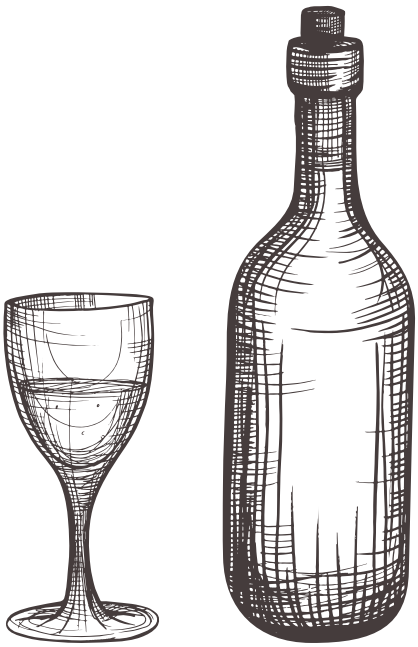
Vini Bianchi

Pinot Nero "fermo"

Riesling Italico "vivace"

Pinot Nero "Rosé"

Per ogni tipo di ricorrenza

Pinot "Brut" Rosé

"Sangue di Giuda"