



Agriturismo Cascina di Mezzo

# Serate a tema

Gennaio/Marzo 2012

Venerdì 27 gennaio 2012

**“Polenta e Casoeùla”**

Venerdì 3 febbraio 2012

**“Sapori d’inverno - Pizzoccheri”**

Venerdì 10 febbraio 2012

**“Bolliti misti”**

Venerdì 2 marzo 2012

**“Antiche ricette lombarde”**

Venerdì 23 marzo 2012

**“I profumi di primavera”**

Venerdì 30 marzo 2012

**“La festa sull’Aia”**

*La prenotazione è obbligatoria*

(Il costo delle serate varia da 38,00 a 40,00 euro, bevande incluse)



Venerdì 27 gennaio 2012  
ore 20.30

## Polenta e Casoeùla

Antipasto della casa a buffet

*(salumi della casa, cotechino, verdure sott'olio e agrodolce, patè di vitellone,  
zucchine e peperoni ripieni, crocchette di riso e frittata)*

Risotto con porri e stracchino

Polenta e Casoeùla

Semifreddo alla meringa con cioccolato caldo

Caffè della moka

Acqua minerale e naturale

Vini della casa: Gutturnio, Malvasia secco e Malvasia dolce  
d.o.c. Colli Piacentini

Euro 38,00 (bevande incluse)



Venerdì 3 febbraio 2012  
ore 20.30

## I sapori d'inverno (Pizzoccheri)

Antipasto della casa a buffet  
(*Salumi nostrani, verdure sottolio e in agrodolce, frittata, crocchette di riso, verdure ripiene, patè di vitellone, sformato di verdura*)

Pizzoccheri fatti in casa

Stinco di vitellone alle erbe aromatiche

Verze gratinate

Torta Sbrisolona

Caffè della moka

Acqua minerale e naturale

Vini della casa: Gutturnio, Malvasia secco e Malvasia dolce

d.o.c. Colli Piacentini

Euro 38,00 (bevande incluse)



Venerdì 10 febbraio 2012  
ore 20.30

## Bolliti misti

Antipasto della casa a buffet

*(Salumi nostrani, verdure sottolio e in agrodolce, frittata, crocchette di riso,  
patè di vitellone, sformato di verdura)*

Risotto alla milanese

Trippa

Bolliti misti con salsa verde, maionese e composte fatte in casa

Patate, cavolfiori e carote bolliti a buffet

Crostata di cotogne

Caffè e grappa

Acqua minerale e naturale

Vini della casa: Gutturnio, Malvasia secco e Malvasia dolce

d.o.c. Colli Piacentini

Euro 40,00 (bevande incluse)



Venerdì 2 marzo 2012  
ore 20.30

## Antiche ricette lombarde

Antipasto della casa a buffet

(salumi della casa, Sciat, Nervitt, Fagioli con le cotiche, Mondeghili, Polpett de vers,  
patè di vitellone, frittata)

Risot c'mal barton (*Risotto con ragù di trippa di maiale*)

Malfatti (*Gnocchi caserecci di spinaci e ricotta*)

Stufato con polenta

Pan de Mej con Rosumada (*Pan Meino con crema all'uovo sbattuto, zucchero e vino rosso*)

Caffè e grappa

Acqua minerale e naturale

Vini della casa: Gutturnio, Malvasia secco e Malvasia dolce

d.o.c. Colli Piacentini

Euro 38,00 (bevande incluse)



Venerdì 23 marzo 2012  
ore 20.30

## I profumi di Primavera

Antipasto della casa a buffet

*(Salumi nostrani, verdure sottolio e in agrodolce, frittata, crocchette di riso, verdure calde ripiene, patè di vitellone, torta salata di verdure)*

Risotto alle erbe aromatiche

Gnocchi fatti in casa allo zafferano e Bagoss

Faraona disossata ripiena

Filetto di maiale alla senape

Spinaci saltati in padella con pinoli

Semifreddo alla pera con salsa di fragole

Caffè della moka

Acqua minerale e naturale

Vini della casa: Gutturnio, Malvasia secco e Malvasia dolce

d.o.c. Colli Piacentini

Euro 40,00 (bevande incluse)



Venerdì 30 marzo 2012  
Ore 20.30

## La festa sull'Aia

Antipasto della casa a buffet

*(salumi della casa, Sciat, Nervitt, Fagioli con le cotiche, Polpett de vers,  
patè di vitellone, frittata)*

Risotto al limone con ragù di pollo

Grigliata mista di carne e verdure

*(tagliata di vitellone, galletti, spiedini, salsiccia, costine, peperoni, zucchine e melanzane)*

Tiramisù fatto in casa

Caffè della moka

Acqua minerale e naturale

Vini della casa: Gutturnio, Malvasia secco e Malvasia dolce

d.o.c. Colli Piacentini

Euro 40,00 (bevande incluse)