



Menù di Natale - SOLD OUT

Cascina di Mezzo 2023

Bollicine Lombarde con aperitivo degli Chef

Ricca selezione di antipasti freddi e caldi della Cascina:
salumi della casa, cotechino caldo con lenticchie, flan di barbabietola con fonduta di grana del lodigiano allo zafferano, verdure in agrodolce, insalata russa, mousse di prosciutto

Risotto agli agrumi con ragù di faraona
Ravioloni fatti in casa con ripieno di zucca, castagne e amaretti

Cappone del nostro allevamento disossato ripieno accompagnato da patate al forno
Tenerone di bovino cotto a bassa temperatura con porri gratinati e salsa al melograno

Il nostro semifreddo al torroncino con caramello salato

Panettone e pandoro artigianali con crema di mascarpone
Caffè e digestivo della casa

Pane fatto in casa
Acqua minerale e naturale

Vini della casa: Az. Agr. La Travagliana e Az. Agr. Faverzani

Vini rossi: Bonarda frizzante e Ecate fermo

Vini bianchi: Pinot Nero frizzante e Riesling Rugiadè fermo

75,00 € per gli adulti

35,00 € per i bambini da 4 a 10 anni

15,00 € per i bambini da 0 a 3 anni (se richiesto il coperto)

*I piatti serviti nel nostro agriturismo sono il risultato di tutto ciò che la nostra azienda agricola alleva e produce:
i salumi e le carni in genere, le verdure e la frutta, le uova, il pane, la pasta fresca e i dolci*

agriturismo Cascina di Mezzo - 20060 Liscate - Milano
tel. 02.95350372 - fax 02.95716209 – www.cascinadimezzo.it