



## Menu della Cascina

**Venerdì 29 Settembre**

Cena ore 20,00/20,30

Ricca selezione di antipasti freddi e caldi della Cascina  
con salumi nostrani e focaccia fatta in casa\*

Risotto con zucchine e pomodorini confit

Ravioli di brasato fatti in casa saltati con burro, salvia e pancetta

Scamone CBT agli agrumi accompagnato da patate al forno

Dolce della casa e caffè

Acqua minerale e naturale

**Euro 42,00**

Vini della casa inclusi (1 bottiglia ogni 3 commensali)

Vini Rossi: Bonarda o Barbera, Az. Agr. La Travaglina

Vini Bianchi: Pinot nero o Riesling, Az. Agr. La Travaglina

\*La cucina si riserva di modificare gli antipasti della casa  
in base alla disponibilità delle verdure stagionali

NOTA BENE

**E' sempre richiesta la prenotazione.**

È possibile modificare il numero di invitati fino alle 10,30 dello stesso giorno.  
Dopo quel momento il numero di persone prenotate sarà il numero di coperti in conto.



## Menu della Cascina

### **Menu bimbo completo**

Solo su prenotazione

Antipasto della Cascina  
Pasta al pomodoro o ragù  
Cotoletta con patate  
Dolce  
Acqua minerale e naturale

**Euro 20,00**

Bambini da 4 a 12 anni

### **Menu bimbo leggero**

Solo su prenotazione

Antipasto della Cascina  
Pasta al pomodoro o ragù  
Dolce  
Acqua minerale e naturale

**Euro 10,00**

Bambini da 0 a 10 anni