



Agriturismo Cascina di Mezzo

31 Marzo 2024 ore 12:30, 13:00 al massimo

Menù di Pasqua

Calice di benvenuto con bollicine Lombarde

Ricca selezione di antipasti freddi e caldi della Cascina:

Salumi di nostra produzione con focaccia fatta in casa, cotechino caldo con purè di patate, verdure in agrodolce, torta pasqualina, crostino di patè di vitellone, flan di verdura di stagione, zucchine in pastella, uova ripiene

Risotto con asparagi, robiola a km0 e pancetta croccante
Crespelle fatte in casa con zucchine e pomodorini confit

Faraona ruspante ripiena con carciofi e salsiccia, accompagnata da patate al forno

Per chi gradisce: coscia di agnello al timo come da tradizione, servita a centro tavola

Semifreddo al kiwi con salsa all'arancia

Colomba pasquale artigianale accompagnata da crema pasticcera fatta in casa
accompagnata da un calice di moscato spumante d'Oltrepò Pavese

Caffè e digestivo

Acqua minerale e naturale

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

Al momento si può scegliere tra i vini della casa oppure consultare la nostra "Carta dei vini"

Euro 65,00 vini inclusi

Bambini fino a 10 anni sconto del 50%

*L'agriturismo si riserva di apportare piccole modifiche al menù,
si prega di comunicare per tempo eventuali intolleranze*